N°12 - DICEMBRE 2015 € 4,50

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

OLTRE 1000 PREMI IN PALIO

Un grande numero di Natale

VINCI SUBITO!

FANTASTICI PREMI IN MOLTISSIME COPIE

IN TAVOLA

QUATTRO MENU PER LE FESTE
TRADIZIONALE
VELOCE
VEGETARIANO
MARINARO

IDEE

SALMONE AFFUMICATO E FRESCO

INSALATA RUSSA CLASSICA E INNOVATIVA

SORPRESE DOLCI SOTTO L'ALBERO

UN RIPIENO IRRESISTIBILE
Crema e lamponi per farcire pan brioche e panettone

110 NUOVE RICETTE

IL TUO IMPEGNO
MERITA IL MIGLIOR RISULTATO

LA CUCINA ITALIANA

Ecco gli oltre 1000 *(1353)* premi del concorso che puoi trovare in questo numero di Natale

Se in questa copia non hai trovato il GOLDEN TICKET - che ti dà diritto a vincere un premio immediato - puoi tentare la fortuna comprando altre copie

SE NON HAI AVUTO LA FORTUNA DI TROVARE IL GOLDEN TICKET, POTRAI PARTECIPARE **ALL'ESTRAZIONE** DEGLI EVENTUALI PREMI NON RECLAMATI COMPILANDO E INVIANDO IL COUPON, CHE TROVI ALLA FINE DELLA PRESENTAZIONE DEI PREMI, ALLA CASELLA POSTALE INDICATA NEL COUPON STESSO.

Concorso "Golden Ticket La Cucina Italiana" valido dal 24/11/2015 al 23/12/2015, con invio dei ticket per raccomandata e dei coupon entro il 15/01/2016. Regolamento e premi disponibili presso la società delegata Testoni & Testoni Promotion S.r.l. Opera, Milano. Montepremi € 57.127,50 IVA esclusa. Si precisa che il formato Pocket della rivista non partecipa al concorso. Concorso riservato ai maggiorenni.

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

SMEG
Frigorifero monoporta FAB28
Linea Anni '50
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

CAFFÈ VERGNANO
Macchina a capsule Trè
(10 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

PARMIGIANO REGGIANO
Confezione con Parmigiano
Reggiano 350 gr, grattugia e formaggera
(200 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

VRANKEN
1 bottiglia di Champagne
Diamant Brut
(30 ticket in palio)

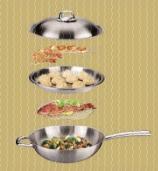
LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

KENWOOD
Cooking Chef KM098
(4 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TESCOMA
Wok Linea President
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

ALESSI
Pulcina, caffettiera espresso 3 tazze
in fusione di alluminio
Design Michele De Lucchi, 2015
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

COMPAGNIA DEI CARAIBI
Confezione con 1 bottiglia di Gin Mare
e 4 Tonic Water 1724
(12 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

PASTIFICIO ANDALINI
Valigetta di Natale con 6 kg di pasta
assortita e un gadget
(50 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

SANTA MARGHERITA
Confezione con Magnum Pinot Grigio Metodo Classico e Moleskine
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BIONIKE
Cofanetto Defence Xage Prime
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MARCATO
Macchina per la pasta Atlas 150
(3 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MONARI FEDERZONI
6 bottiglie di aceto balsamico di Modena IGP Passione di Famiglia
(36 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

KITCHENAID
Robot da Cucina Artisan
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

CRIERI
Croce in oro rosa e diamanti neri con catena in oro bianco
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MANTERO
Foulard Buongiorno Classic Carré, 90x90 cm, voile satin di seta, 100% seta, orlo roulotté main
(4 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

DALANI
Pouf Bini in cotone tricot color carta da zucchero
(40 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BIRRA FORST
Bottiglia da 2L della Birra di Natale Christmas Brew Edizione 2015
(50 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

IVV
Barattolo in vetro trasparente
collezione Toscana
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BISOL
Cofanetto con Valdobbiadene Superiore
di Cartizze DOCG e Crede Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
(40 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BESANA MOQUETTE
Tappeto Marylebone,
collezione "New Dreams"
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

PEG PEREGO
Moto elettrica Ducati Desmosedici
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

L'ERBOLARIO
Cofanetto prodotti per il corpo
Linea Gelsomino Indiano
(15 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BALLARINI
I Love Cooking Crêpes
(15 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

COSÌ COM'È
Valigetta degustazione
conserve assortite
(4 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Poldo Tritatutto
con inserto salsicce e biscotti
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE
Gift Card del valore di 100 euro
(10 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

HUROM
Estrattore di succo modello HH seconda generazione. Limited Edition
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

ZAINI
Confezione regalo Emilia
(10 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

VITTORIO BONACINA DESIGN
Lampada Orbita
Design Tomoko Mizu, 2006
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

ALCE NERO
Confezione con 11 prodotti biologici
(40 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

HELAN
Confezione con prodotti linea Tonka&Pepe Rosa
(10 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

GAGGIA
Macchina per caffè manuale modello Carezza Deluxe
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

GUARDINI
Confezione Easy Chic con tortiera, piatto sottotorta e paletta
(30 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

EMOZIONE3
Week End con Cena cofanetto regalo
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

ACQUA PLOSE
Confezione con 4 cartoni da 6 bottiglie di acqua minerale naturale da 1L
(50 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

POGGIO DEL FARRO
Confezione con prodotti assortiti
(20 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TROLLBEADS
Bracciale con Beads in vetro
e 2 Beads tutto in argento 925
(3 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

CANTINE DUE PALME
Una bottiglia di 1943
Salice Salentino DOP 1997
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

CHICCO
Seggiolone Polly Progres5
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

VALBONA
Confezione con prodotti della Linea
I Regionali (Veneto, Puglia, Sicilia)
(100 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

KÜNZI
Vitamix TNC 5200 Power Blender
per frullati, gelati e zuppe calde
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TIGOTÁ
Gift Card da 25 euro
(40 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

LURPAK
Borsa frigo con kit per cupcakes,
taccuino e grembiule
(10 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

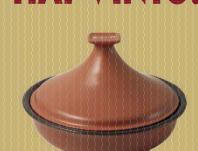
HAI VINTO!

GERMINAL BIO
Pacco natalizio di prodotti dolciari
da forno
(50 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

ARAN CUCINE
Maxi tagliere "Woody"
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

WALD
Tajine diam. 31,5 cm
Collezione Sapore e Benessere
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MERCATO CENTRALE FIRENZE
Christmas box con selezione
di prodotti degli artigiani del gusto
(50 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

LUXARDO
Confezione con prodotti
a base di marasca
(15 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BARATTI&MILANO
Scatola con selezione
di cioccolatini
(30 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BAUER
Confezione prodotti nuova linea
di brodi biologici
(15 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

FRIUL TROTA
Confezione con prodotti + ricettario
(20 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

GOURMANT
Gift Card da 25 euro
(20 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

RISOLÌ
Tegamino antiaderente diam. 14 cm
Dr. Green®
(30 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TESCOMA
Pentola a pressione
Linea President da 4L
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

SANTA MARGHERITA
Confezione da 4 bottiglie
con Gadget 1000 Miglia (cappello e borsa)
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

SMEG
Impastatrice SMF01 Linea Anni '50
(3 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set per la Pasticceria
e Set Tuttofare
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

COMPAGNIA DEI CARAIBI
Una bottiglia di Diplomático Rum
Reserva Exclusiva
(12 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

VITTORIO BONACINA DESIGN
Vassoio Cipriani
Design Mario Bonacina, 2005
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

KITCHENAID
Bollitore Artisan
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

RISOLÌ
Padella antiaderente diam. 24 cm
Dr. Green®
(20 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MINISTERO DELLA CULTURA E TURISMO DELLA REPUBBLICA DI TURCHIA
Quadro in ceramica artistica
formato 15 x 15 cm, su cornice dorata
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BIONIKE
Cofanetto Defence Elixage Satin
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

IVV
Vaso in vetro con decoro oro
collezione Special
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

ALESSI
Bark, centrotavola in acciaio,
Design Michel Boucquillon
& Donia Maaaqui, 2015
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

EMOZIONE3
Soggiorni Incantati
cofanetto regalo
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TESCOMA
Set fonduta
Linea Siesta
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

CAFFÈ VERGNANO
Kit da 12 lattine da 250 g
miscela 100% arabica per moka
(40 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set Salvatempo con Turbo Chef, Speedy
Chef, Moschettiere Chef con ricettari
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

WALD
Pentola diam. 28,5 cm
Collezione Sapore e Benessere
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

**LA SCUOLA
DE LA CUCINA ITALIANA**
1 corso di cucina
(3 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

SANTA MARGHERITA
Astuccio con Magnum di Prosecco Rive di Refrontolo Valdobbiadene Superiore DOCG
(4 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

PARMIGIANO REGGIANO
Confezione con Parmigiano Reggiano 1,1 kg ricettario e coltellino
(50 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

SMEG
Tostapane TSF01 Linea Anni '50
(3 ticket in palio)

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

KITCHENAID
Tritatutto
(2 ticket in palio)

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

ALESSI
Cheese Please, grattugia in acciaio, Design Gabriele Chiave - Lorenza Bozzoli, 2015
(1 ticket in palio)

TUPPERWARE
Set colazione
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BIONIKE
Cofanetto Defence Hydra5 Opthydra
(1 ticket in palio)

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

COMPAGNIA DEI CARAIBI
Una bottiglia di Botran Rum Solera
(12 ticket in palio)

GAGGIA
Macchina per il caffè superautomatica modello Naviglio Deluxe
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TESCOMA
Ceppo con coltelli Linea Azza
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Micro Gourmet
e set Crystalwave con ricettario
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MARCATO
Macchina per biscotti
Biscuits
(4 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

COMPAGNIA DEI CARAIBI
Una bottiglia di Champagne
Duval Leroy Brut Reserve
(12 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

KITCHENAID
Sbattitore
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BIONIKE
Cofanetto Defence Xage Ultimate
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set contenitori Freezer
con stampo ghiaccio
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set Ciotole Multiple e Graziosi
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MANTERO
Foulard Chef Grand Carré
140x140 cm, twill di seta, 100% seta,
orlo roulotté main
(4 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TESCOMA
Set posate Linea Toscana
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

SMEG
Frullatore BLF01 Linea Anni '50
(3 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

EMOZIONE3
Soggiorno con Spa e Relax
cofanetto regalo
(1 ticket in palio)

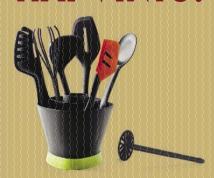
LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BIONIKE
Cofanetto Defence Hydra5 Mat
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set Utensili Tecna con Porta Utensili
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

CANTINE DUE PALME
Una bottiglia di Selvarossa
Salice Salentino Riserva DOP 2011
(6 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

WALD
Tegame diametro 27,5 cm
Collezione Sapore e Benessere
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set Coltelli Universali con Tagliere Flexy
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

KITCHENAID
Frullatore a funzionamento magnetico
Artisan
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

BIONIKE
Cofanetto Defence Elixage Velours
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

HUROM
Estrattore di succo modello HQ
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MARCATO
Ravioli Tablet
(3 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

KITCHENAID
Cook Processor Artisan
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

MANTERO
Foulard Sicilia Small Carré
70x70 cm, in crêpe di seta, 100% seta,
orlo roulotté main
(4 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

CANTINE DUE PALME
Una bottiglia di Sangaetano
Primitivo di Manduria DOP
(6 ticket in palio)

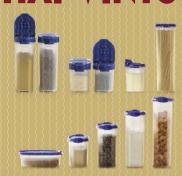
LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

IVV
Set da 6 coppette gelato in vetro bicolore
collezione Multicolor
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set Ovali Dispensa con Spezieri,
Spaghettiera e Oliera
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set Tavola Allegra
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA

COMPLIMENTI

HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set UltraPro 1 con ricettario
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA
COMPLIMENTI
HAI VINTO!

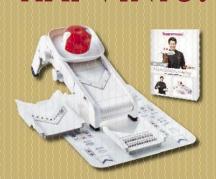
KITCHENAID
Frullatore a immersione senza fili Artisan
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA
COMPLIMENTI
HAI VINTO!

CANTINE DUE PALME
Una bottiglia di Tinaia Salice Salentino Bianco DOP
(6 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA
COMPLIMENTI
HAI VINTO!

BIONIKE
Cofanetto Defence Color
(1 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA
COMPLIMENTI
HAI VINTO!

TUPPERWARE
Mandolino con ricettario
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA
COMPLIMENTI
HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set Cuoci Riso con ricettario
(2 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA
COMPLIMENTI
HAI VINTO!

CANTINE DUE PALME
Una bottiglia di Selvabianca Vermentino Salento IGP
(6 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA
COMPLIMENTI
HAI VINTO!

CONDÉ NAST
Abbonamenti annuali a CN Traveller, AD, Vogue Sposa, Vogue Bambini, Vogue Accessory, Vogue Gioiello, La Cucina Italiana
(7 ticket in palio)

LA CUCINA ITALIANA
COMPLIMENTI
HAI VINTO!

TUPPERWARE
Set Frigorifero Ventsmart
(1 ticket in palio)

COME PARTECIPARE AL CONCORSO

SE TROVI IL GOLDEN TICKET VINCENTE

PER RICEVERE IL PREMIO,
COMPILA IN TUTTE LE SUE PARTI IN MODO LEGGIBILE LA SCHEDA SUL RETRO DEL GOLDEN TICKET E INVIALO A MEZZO RACCOMANDATA ENTRO IL 15 GENNAIO 2016
A CONCORSO "GOLDEN TICKET LA CUCINA ITALIANA" CASELLA POSTALE N. 125 – 20090 OPERA (MI)
IL GOLDEN TICKET DOVRÀ PERVENIRE PRESSO LA CASELLA POSTALE ENTRO E NON OLTRE IL 22 FEBBRAIO 2016.

SE NON HAI AVUTO LA FORTUNA DI TROVARE IL GOLDEN TICKET,

potrai partecipare all'**estrazione** degli eventuali premi non reclamati, prevista entro il 25/2/2016, compilando e inviando il presente coupon.

PER PARTECIPARE ALL'ESTRAZIONE DEGLI EVENTUALI PREMI NON RECLAMATI,
COMPILA IN TUTTE LE SUE PARTI IN MODO LEGGIBILE
LA SCHEDA SOTTOSTANTE E INVIALA
A CONCORSO "GOLDEN TICKET LA CUCINA ITALIANA"
CASELLA POSTALE N. 135 – 20090 OPERA (MI)
ENTRO IL 15 GENNAIO 2016

NOME ....
COGNOME..........
INDIRIZZO .... N.RO CIVICO ....
CAP .... CITTÀ.......... PV ....
DATA DI NASCITA..........
TEL./CELLULARE..........
E.MAIL ....

Concorso riservato ai maggiorenni. Ogni concorrente può vincere una sola volta in tutto il concorso.
Concorso Golden Ticket La Cucina Italiana valido dal 24/11 al 23/12/2015. Montepremi Euro 57.127,50 IVA esclusa.
Regolamento e premi disponibili presso la Testoni & Testoni Promotion Srl Opera (Mi).
Informativa privacy (art. 13 D. Lgs. 196/03) - Ti informiamo che il conferimento dei tuoi dati personali e il loro trattamento attraverso strumenti manuali ed elettronici da parte del titolare del trattamento, Edizioni Condé Nast S.p.A., con sede in Milano, P.zza Castello, 27, è obbligatorio per la tua partecipazione al concorso (per il godimento dei premi). Inoltre, e solo con il tuo esplicito consenso da esprimere barrando le caselle qui sotto riportate, i tuoi dati verranno utilizzati dal titolare del trattamento per tenerti aggiornata/o sulle novità relative alle rispettive promozioni, per lo svolgimento di ricerche di mercato e l'invio di comunicazioni commerciali. Infine e sempre con il tuo esplicito consenso, autorizzerai il titolare del trattamento a comunicare i tuoi dati a proprie aziende partner per attività di marketing diretto, ricerche di mercato, comunicazione commerciale. Per esercitare i diritti di cui all'articolo 7 D. Lgs. 196/03 (ad esempio, per l'aggiornamento, la correzione, la cancellazione dei dati), per richiedere l'elenco completo dei responsabili del trattamento o i nominativi dei partner cui sono stati comunicati i tuoi dati ovvero per esprimere il tuo dissenso all'utilizzo dei tuoi dati per finalità commerciali, potrai scrivere al titolare del trattamento agli indirizzi sopra indicati.

☐ consenso alle attività di marketing diretto
☐ consenso alla comunicazione dei dati a partner commerciali

NEFF
APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti sul set del servizio dedicato ai più piccoli (pag. 110).
2 Il filetto in crosta del grande pranzo di Natale (pag. 102).
3 Uno dei tanti dolci di questo numero, nel nostro ricettario (pag. 228).

"Natale non sarebbe Natale senza regali". Così recita l'incipit di un famoso romanzo di formazione qual è, a suo modo, *Piccole donne* di Louisa May Alcott. Una frase che è un vero e proprio programma di vita e che ha ispirato e guidato anche la realizzazione di questo numero de *La Cucina Italiana*. Regali dunque. E tanti. Ci riferiamo, innanzitutto, all'iniziativa strillata in copertina: "Vinci subito!". Come funziona? Semplice: in un gran numero di copie della rivista (forse anche in questa...) è presente un *golden ticket*, cioè un coupon che dà diritto alla lettrice o al lettore di ricevere a casa propria un bellissimo dono, da un robot da cucina a un pranzo in un ristorante stellato, a un corso presso la nostra Scuola di Cucina, a un viaggio gourmet. E a chi non ha la ventura di vincere subito resta comunque l'opportunità di partecipare all'estrazione di eventuali altri premi compilando il tagliando che si trova in ogni copia del giornale. Ma, al di là di questa strenna straordinaria, è tutta *La Cucina Italiana* di dicembre a essere pensata come un regalo, anzi come una collana di regali, per chi è appassionato di fornelli. Il ricettario, per esempio, si presenta arricchito con ben sei "ricette della domenica", ma poi, e soprattutto, ci sono i menu studiati ad hoc per rendere questo Natale un evento gourmet indimenticabile. Abbiamo ideato una "carta" di solo pesce per la cena della Vigilia, mentre per il gran pranzo del 25 dicembre vengono proposte tre soluzioni molto speciali: una da preparare in anticipo (pensiamo assai gradita, considerata la montante frenesia prenatalizia), una tutta vegetariana, la terza da confezionare in soli 90 minuti (a proposito di frenesia...), semplice e rapida quindi, ma non meno ghiotta delle altre. E poi facciamo un giro per l'Europa per scoprire con quali piatti, gusti e aromi si festeggia il Natale oltreconfine e trarre da ciò suggestioni, spunti, ispirazioni. Il tutto da introdurre con uno dei tre drink che suggeriamo, magari abbinati ai nostri nove assaggini gourmet: una maniera elegante e sapida per scambiarsi gli auguri. Pure il "buon prodotto" è un classico natalizio: il salmone. Noi lo abbiamo declinato fresco e affumicato in tre portate e altrettante idee, tanto facili da eseguire quanto di grande soddisfazione per il palato. Il quale trova stimoli assai gradevoli anche nelle variazioni sull'insalata russa e nella, come sempre brillante, divagazione di Davide Oldani, questa volta dedicata alla mostarda. E veniamo al capitolo dei dolci, l'apoteosi immancabile dei pranzi e delle cene delle Festività. Molte le ricette, tutte davvero deliziose e insolite, una tentazione irresistibile per una volta dimenticando le calorie: la meringata con frutta esotica, una bavarese all'arancia, la stella al cioccolato e spezie, e così via... peccando (si fa per dire), fino ad arrivare a un poker di squisiti cioccolatini da gustare insieme alle bollicine del brindisi conviviale. 110 in totale, comprese tre per i più piccini, le ricette studiate e collaudate nella cucina della redazione. Per tutti i gusti, per tutte le esigenze: il nostro regalo a voi amici lettori insieme ai migliori auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo.

Fotografie di Riccardo Lettieri

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Dicembre
SOMMARIO

PAGINA
122
Nuove forme e nuovi profumi per dolci raffinati e speciali

COMPLIMENTI HAI VINTO!
ECCO IL REGALO DE LA CUCINA ITALIANA
Leggi sul retro come riceverlo subito a casa tua!

PIÙ DI
1000
premi in palio per chi acquista *La Cucina Italiana* di dicembre

Questo mese
- Il 21 è il solstizio d'inverno. Dal 22 le ore di luce torneranno ad aumentare.
- La vostra Stella di Natale perde le foglie? Spostatela lontano dai termosifoni e dalle correnti d'aria.

PAGINA
110

IDEE

PAGINA
72

SUGGESTIONI

RICETTE

GUIDE

PAGINA
81

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di migliaia di ricette!
Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
Digital

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

e in più
Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in piazza Aspromonte 15.
Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese.
Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Nerina Di Nunzio
www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

N. 12 - Dicembre 2015 - **Anno 86°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Art Director
GIUSEPPE PINI
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
MARIA GRAZIA CECCONELLO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, FABRIZIO MARINO, MARCELLO MARTINANGELI, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, GIOVANNI RUGGIERI

Hanno collaborato
IRENE BARATTO, RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, ANNA CASIRAGHI, SAMUEL COGLIATI, SAMANTA CORNAVIERA, NICOLETTA DEL BUONO, CRISTINA FABBRI, AMBRA GIOVANOLI, GIANLUCA LADU, MARCO NERI (BARMAN DI T'A), GAIA PANCERI, SIMONA PARINI, VANESSA PISK, EGIDIO SPALLA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIULIA UBALDI COSSUTTA, GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), FRANCESCA VINCI

Per le foto
AG. 123RF, AG. CONTRASTO, AG. ISTOCKPHOTO, AG. SIME, MATTEO CARASSALE, ALBERT CEOLAN, ALEX FILZ, MATTEO IMBRIANI, RICCARDO LETTIERI, FEDERICO MILETTO, MATTIA MIONETTO, BEATRICE PRADA, UGO RICCIARDI, SABRINA ROSSI, SEBASTIANO ROSSI, CLAUDIO TAJOLI

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore. Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile,* Manuela Bondioli, Simona Di Liddo, Letizia Morelli, Giovanni Scibetta

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta
Alessandra Actis, Daniela Dal Pozzo, Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile,*
Paola Bandini, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Elisabetta Arena - Cell. 335 8134146, Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Salvatore Fasolo cell: 320 6219168
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre - Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

Servizio Abbonamenti Il Servizio Clienti è a vostra disposizione al **n. 199.133.199***, o inviando un fax al **n. 199.144.199** o scrivendo a: **abbonati@condenast.it**
Costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 11,88 centesimi di euro al min. + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato.

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Ettore Mocchetti. Copyright © 2015 per le Edizioni Condé Nast. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7924 del 09-02-2015

IN COPERTINA *Pan brioche farcito* (pag. 67)
Ricetta di Walter Pedrazzi - *Foto di* Riccardo Lettieri

I menu di dicembre

SEI PROPOSTE **SCELTE** TRA LE NOSTRE RICETTE

1 Cena di pesce

- 178. **ASPIC DI ASTICE** IN GELATINA AL GIN
- 107. **VELLUTATA** DI CANNELLINI E PASTA
- 160. **STORIONE** IN VESTE CLASSICA
- 88. **TORTINO** DI CARCIOFI E PATATE
- 120. **BISCOTTI** DI MANDORLA CON MOUSSE AL CAFFÈ

Brunch delle feste 2

- 146. **CARPACCIO** DI SALMONE, BROCCOLI E CITRONNETTE AL TÈ NERO
- 154. **INSALATA RUSSA** CLASSICA
- 208. **TORTA DI ZUCCA**, BACON, SPINACI E PORRI
- 74. **KIWI** CRUSH
- 110. **PIZZETTE** CON MELE E LAMPONI
- 124. **STELLA** ALLE SPEZIE

Facile 3

- 168. **ZUPPA** AL VINO
- 214. **FILETTO** DI CERVO AL MADERA E TARTUFO
- 204. **MISTO** CRUDO E COTTO CON LA FRUTTA
- 109. **ANELLO** DI GELATO AL PISTACCHIO E BISCOTTI

4 Happy hour degli auguri

- 174. MINI **SGONFIOTTI** CON SALUMI MISTI
- 146. **CROSTINI** DI PANETTONE CON BURRO DI AVOCADO, SALMONE E TARTUFO
- 72. **PATATINE** CON FONDUTA E UOVA DI SALMONE
- 76. **SOFT** BUBBLES
- 81. **CUBETTI** ALLE ARACHIDI

Vegetariano 5

- 113. **"PANZANELLA"**
- 180. **TORTELLI** ALLA RUCOLA CON TARTUFO
- 202. **MUFFIN** DI PATATE DOLCI E GELATO DI GORGONZOLA
- 90. **CRÈME** BRÛLÉE ALLA CANNELLA CON PERE

6 Gourmet

- 118. **"FOIE GRAS"** VEGETARIANO
- 182. **CREMA** DI CARDI, ZUCCA E CASTAGNE
- 222. **GALLINA** FARCITA LESSATA
- 128. **BAVARESE** ALL'ARANCIA

Dove andare

IN PIEMONTE, PER GUSTARE LE LUMACHE.
NELLE CINQUE TERRE, CON I PIATTI CARI A MONTALE.
E IN ALTO ADIGE, IN CERCA DELLE
ATMOSFERE DEI MERCATINI DELL'AVVENTO

A CURA DI FRANCESCA VINCI

6-8 DICEMBRE

TREVISO
Festa del Radicchio

Nella suggestiva cornice del Lungosile, va in scena la 108ª edizione della mostra dedicata al **Re della cucina** della Marca. A condurre l'evento il Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco Igp.
www.radicchioditreviso.it

DI ACACIA, CASTAGNO E MILLEFIORI, IL MIELE DELLA LUNIGIANA È DOP

tutto DICEMBRE

BOLZANO
MERCATINO DI NATALE

È il **più grande d'Italia** e tra i maggiori d'Europa. Si svolge in piazza Walther che, ammantata di neve, con le bancarelle a forma di casetta, diventa una fiaba. In vendita prodotti alimentari e artigianali del territorio, come nei molti altri mercatini della zona. *www.mercatinodinatalebz.it*

12-13 DICEMBRE

AREZZO
Fiera del Miele

Nel centro della città, si radunano le migliori aziende apistiche di Toscana. Il programma prevede **la degustazione** di mieli mono e multifiore e la vendita dei prodotti della filiera – miele, polline, pappa reale – che è tra le più quotate d'Italia.
www.associazioneapicoltoriarezzo.com

5-6 DICEMBRE
GUARDIAREGIA (CB)
FAGIOLATA DI SAN NICOLA
Si festeggia il Santo con una cena popolare a base zuppa di fagioli, musica e danze.
www.comune.guardiaregia.cb.it

4-6 DICEMBRE
MODENA
FESTA DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP
In scena il meglio di questo iconico prodotto modenese.
www.modenaigp.it

12-13 DICEMBRE
GENOVA
SAPORI AL DUCALE
50 aziende e prodotti artigianali d'eccellenza per l'evento enogastronomico più atteso del capoluogo ligure.
www.lacompagniadeisapori.it

Dove andare

11-13
DICEMBRE

SANREMO (IM)
Fiori sulla Tavola

La manifestazione che ha come sottotitolo "Le Quattro Stagioni" presenta una serie di tavole decorate dalle socie della **Filantea Garden Club** e dalle allieve dell'Ente Decorazione Floreale per Amatori (E.D.F.A.). Al Teatro Ariston Roof.
gardenclublafilantea@libero.it

Eugenio Montale (1896-1981), premio Nobel per la letteratura nel 1975, trascorse parte della giovinezza a Monterosso.

10-13
DICEMBRE

MONTEROSSO (SP)
PIACERE MONTALE

Ospite d'eccezione Giancarlo Giannini che ne leggerà alcune liriche, è una kermesse dedicata a Eugenio Montale a 40 anni dal Nobel per la letteratura. Tra gli eventi, il 12, **cena montaliana** con piatti menzionati dal poeta: le acciughe salate, la panissa e la torta con i limoni di Monterosso.
www.bonnepresse.com

NELLA VENEZIA DEI DOGI E DI GOLDONI LA VITA ERA SCANDITA DA GRANDI CONVIVI

Convito in casa Nani alla Giudecca, 1755. Attribuito a Pietro Longhi, Ca' Rezzonico, Museo del Settecento veneziano, Venezia.

tutto
DICEMBRE

VENEZIA
"Acqua e Cibo a Venezia"

Aperta a Palazzo Ducale fino al 14 febbraio 2016, la mostra offre un quadro esauriente della vita in Laguna attraverso un percorso multimediale arricchito di dipinti, incisioni e carte, che mette in evidenza in particolare **gli aspetti gastronomici** della Serenissima.
www.palazzoducale.visitmuve.it

4-8
DICEMBRE

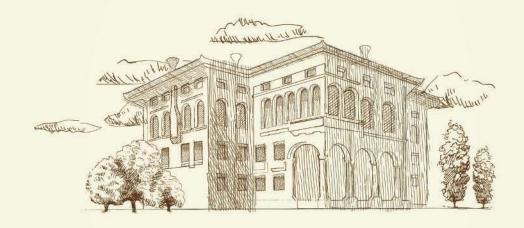
BORGO SAN DALMAZZO (CN)
446ª FIERA FREDDA

Protagonista di questa ormai plurisecolare rassegna gastronomica è l'*Helix Pomatia Alpina*, **la chiocciola** dalla carne bianca che sulle Alpi Marittime ha il suo habitat naturale. Ma tra i classici dell'evento ci sono anche il minestrone di trippe e il cotechino con i crauti. *www.fierafredda.it*

5-6 DICEMBRE
POLLUTRI (CH)
LE FAVE DI SAN NICOLA
Per ricordare il Miracolo di San Nicola che moltiplicò un pugno di fave per sfamare la gente di Pollutri afflitta dalla carestia.
www.comunedipollutri.it

5-8 DICEMBRE
MODICA (RG)
CHOCOMODICA
È la kermesse più dolce e ghiotta dell'autunno siciliano: a simboleggiarla un viaggiatore con una valigia a forma di tavoletta di cioccolata modicana.
www.chocomodica.eu

FINO AL 2 DICEMBRE
LONGARONE (BL)
MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE
Nel suo genere, la Mig, giunta alla 56ª edizione, è tra le fiere più importanti d'Europa. Previsti visitatori da oltre 50 paesi.
www.mostradelgelato.com

Fotografie di Arch. Fondazione Corriere della Sera, 123rf

Giusti adesso

DOLCI, AGRI, SALATI, PICCANTI, VIVACI, DELICATI: A DICEMBRE PRODOTTI PER **TUTTI I GUSTI**

A CURA DI NICOLETTA DEL BUONO

LA BARBABIETOLA ROSSA

È una bomba di salute, poche calorie, solo 20 all'etto, e tanta fibra, vitamina B e antiossidanti. Buona sia cruda sia lessata, condita con olio e aceto, saltata in padella e al forno.
È uno degli ingredienti delle ricette alle pagine 50, 156.

IL CREN

Barbaforte o rafano di Spagna. La radice contiene un olio responsabile delle note altamente piccanti e dell'aroma acre simile a quello della senape. La salsa, addizionata di aceto e pangrattato, tradizionalmente esalta bolliti e carni affumicate.

L'aneto

Non è in stagione, ma profuma la tavola delle feste essendo, tra l'altro, ideale per aromatizzare il salmone e il pesce in generale. Il suo profumo è simile a quello del finocchio e dell'anice, ma con un aroma più elegante e fresco.
È uno degli ingredienti delle ricette alle pagine 72, 86, 113, 144, 150, 174, 191.

OLTRE ALLE FOGLIE, SI USANO ANCHE I SEMI E LE RADICI

L'aragosta

Regina dei crostacei, ha una polpa delicata, dolce e soda, superiore per finezza a quella dell'astice. Gli esemplari che provengono dal mare di Sardegna sono i più pregiati. Da acquistare vivi come fastosa opzione per la cena della Vigilia o per il pranzo di Natale.

La mela cotogna

Dura e aspra, è una specifica coltivazione di Codogno, in provincia di Lodi, dove si produce anche la migliore cotognata. L'Istituto Agrario Tosi della cittadina ne coltiva ben 78 varietà. Poco calorica, ricca di sali minerali, vitamine e fibre.
È uno degli ingredienti delle ricette alle pagine 68 e 81.

Il Monte Veronese d'Allevo Dop

Formaggio dei Lessini e del Baldo, monti del Veronese, è prodotto con latte parzialmente scremato, d'allevo appunto. Ha un gradevole sapore rotondo, di burro maturo e di nocciole. La stagionatura va da 90 giorni (pasta semidura) a oltre un anno (pasta dura). A fine dicembre lo si festeggia a Lazise, vicino a Verona.

La clementina

È il frutto dell'incrocio tra l'arancia amara e il mandarino. Più tondeggiante del mandarino, senza semi, e più dolce, è un agrume delicato di cui si fa una sola raccolta all'anno. Sono Igp quelle di Calabria e del Golfo di Taranto.

È il momento di

BROCCOLO	AVOCADO
CAVOLFIORE	POMPELMO
RADICCHIO	ARANCIA
CICORIA	MELAGRANA
INDIVIA	ROMBO
CATALOGNA	CANOCCHIE

Fotografie di iStockphoto, 123rf, Riccardo Lettieri, Arch. LCI

MIELE

La passione di un grande chef si fonde con la più elevata tecnologia tedesca

IL GUSTO DI SAPER FARE

C'È UN FORNO CHE COCCOLA I CIBI RENDENDOLI SPECIALI COME QUELLI DEI GRANDI CHEF E ASSICURA LE MIGLIORI PERFORMANCE DI COTTURA

Cosa c'è di più bello dell'arrivo delle feste per poter stare in famiglia e dedicarsi alle lente preparazioni in cucina, quelle che profumano di casa, di forno acceso e di piatti trionfali? Per il mese di dicembre lo chef **Norbert Niederkofler** propone ai lettori de La Cucina Italiana una portata semplice da realizzare ma di sicuro successo: l'anatra ruspante con il suo sapore leggermente selvatico.

Una ricetta per le grandi occasioni che richiede una **cottura attenta e precisa** per evitare che la carne asciughi o la superficie non raggiunga una doratura perfetta. Con le sue due stelle Michelin, lo chef sa come rendere indimenticabile qualsiasi ricetta, per questo sono così preziosi i suoi suggerimenti sulla scelta del metodo di cottura. Per preparare la carne arrosto degna di un ristorante, ma anche per sfornare pane e lievitati perfetti, soufflé gonfi e soffici, pesce cotto a puntino e sformati gratinati e filanti, **Norbert Niederkofler** sceglie di cucinare nel **forno con aggiunta di vapore Miele**. Un alleato fondamentale perché permette di aggiungere fino a tre immissioni di vapore all'interno del vano cottura, abbinando sapientemente aria calda e vapore. Questo passaggio fa una grande differenza e consente un'arrostitura Gourmet dell'anatra mantenendo la polpa tenera e succulenta, evitando l'evaporazione dei suoi gustosi succhi naturali e agevolando il processo di doratura della pelle esterna.

L'ARTE DI SFORNARE LA QUALITÁ
Norbert Niederkofler inforna l'anatra nel **forno con aggiunta di vapore Miele**, un vero gioiello di tecnologia che **permette di impostare la temperatura di cottura da 30°C a 300°C e aggiungere fino a tre immissioni di vapore**.

PREFERITE ESEMPLARI DI ANATRA FEMMINA DALLA CARNE MAGGIORMENTE TENERA, PELLE CHIARA E PETTO TURGIDO, MEGLIO SE ALLEVATA ALL'APERTO

Anatra al forno con carote e cavolo rosso

INGREDIENTI PER 4:
1,6 kg 1 anatra ruspante
200 g cavolo rosso
100 g sedano rapa
6 carote
½ mela
marmellata di mirtilli
aceto di lamponi
aglio – rosmarino – timo – burro – zucchero
prezzemolo – olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE E AFFETTATE il cavolo, trasferitelo in una bacinella con un cucchiaio di zucchero, 2 di marmellata, un filo di aceto di lamponi e un pizzico di sale e pepe; lasciate marinare per 2 ore.
PULITE E FARCITE l'anatra con la mela e il sedano rapa, mondati e tagliati a pezzetti, uno spicchio di aglio sbucciato, un rametto di rosmarino e 4-5 di timo.
Disponetela sdraiata sulla schiena in una teglia da forno e infornatela nel forno con aggiunta di vapore Miele impostando la modalità "cottura con vapore", temperatura di 160°C, e immissione automatica di vapore; cuocetela per un'ora e 20', poi accendete il grill ventilato, spostate la teglia al livello più basso e proseguite per altri 10'. L'anatra sarà pronta quando voltandola non uscirà più sangue ma un fondo chiaro.
LAVATE E SBUCCIATE le carote, tagliatele a rondelle e saltatele in padella con un filo di olio e un cucchiaio di zucchero per un paio di minuti, tritate un ciuffo di prezzemolo e unitelo alle carote, salate, pepate e bagnate con un bicchiere di acqua o brodo; cuocete per 5' infine aggiungete una noce di burro freddo per legare la salsa, mescolate bene poi spegnete.
SFORNATE l'anatra e servitela con le carote e il cavolo marinato.

Tre segreti per il successo
1. Scegliete sempre **ingredienti di qualità**, come suggerisce lo chef 'meglio pochi ma buoni'.
2. Decidete quale **modalità di cottura** esalta al massimo le materie prime, come ad esempio la cottura al forno con immissione di vapore.
3. Fate esperienza con le funzioni automatiche e manuali, poi trovata la **combinazione vincente**, memorizzatela fra i programmi personalizzati!

PIÙ UMIDITÀ PER RISULTATI OTTIMALI

Il forno H6860 BP con aggiunta di vapore Miele, ti aiuta a portare in tavola portate prelibate e uniche nel gusto e nella consistenza. Potrete scegliere fra i molti programmi automatici che regolano la quantità di vapore da mescolare all'aria calda, utilizzando fino a tre immissioni e ottimizzando, così, la riuscita di ogni preparazione. Con la modalità Thermovent plus, inoltre, si possono cuocere più teglie contemporaneamente, garantendo una perfetta omogeneità di cottura. Sistemi di sicurezza all'avanguardia, massima efficienza energetica e applicazioni esclusive si aggiungono ai vantaggi di questo forno.

Una signora al cioccolato

PALADINA DEL BUONO OGNI GIORNO, ROSSANA ILLY HA IDEATO UN **NUOVO MODO DI FARE IL CIBO DEGLI DEI**, SENZA CONSERVANTI, COLORANTI E ADDENSANTI

A CURA DI FIAMMETTA FADDA

AROMATICA INNOVAZIONE

Sul dolce più mitico e universalmente amato, **il cioccolato***, non c'è stata innovazione negli ultimi 150 anni. Lo afferma con la sicurezza di chi può* **Fabio de Visintini***, ex farmacista votato allo studio dei nuovi comportamenti alimentari, cioè di quello che ci piacerà mangiare nel prossimo futuro, adesso* **chocolate master di Chox***, la nuova avventura di* **Rossana Bettini Illy***, da sempre paladina del buono che fa bene. Secondo lui il nostro palato è stato sedotto dai prestigiatori della fava del cacao: i pasticceri e il loro Gotha, gli chocolatier: farciture fondenti, combinazioni esotiche, "collezioni", fino ai virtuosismi delle uova di Pasqua e dei panettoni decorati. Solo che in tanto sfarzo creativo, i fondamentali, cioè l'origine del cacao, la sua qualità e integrità, sono passati in seconda linea. E sono* **stati relegati** *nel retro etichetta i* **coloranti***, i* **conservanti** *e gli* **additivi** *in gioco. Ma le cose sono cambiate. Oggi, per continuare a essere un piacere frequente, il cioccolato deve intercettare la voglia di cibi sani, veri, ipocalorici; di materie prime eccellenti, poco zuccherate, senza aromi, coloranti e grassi aggiunti.* **Buono da mangiare e da pensare***. Idee eccellenti, magari destinate a restare tali se non avessero incontrato* **Rossana Illy***, la donna provvista di tutto il necessario per realizzarle. La bella e bionda signora,* **integralista del "buono ogni giorno"***, si è lanciata nel progetto. Richiesta: "Voglio fare un cioccolato che contenga solo gli ingredienti che si trovano nella madia di una madre di famiglia. Senza coloranti, addensanti, conservanti, acidificanti, aromi, ogm, grassi idrogenati, olio di palma, glutine, eccessi calorici, imballaggi superflui". Gli specialisti si sono messi al lavoro e il risultato è una linea innovativa, quasi rivoluzionaria, dell'idea di cioccolato. Quattro creme in vasetti di vetro sottovuoto da tenere in frigo; quattro "torte" quadre, due con arance candite e con amarene sciroppate, di crema più densa da tagliare a quadretti, conservate in atmosfera modificata.*

"Solo con quello che si trova nella madia di una madre di famiglia"

Rossana Bettini Illy

Triestina doc, ha raccolto la passione gastronomica ereditata dal nonno materno, e l'ha moltiplicata attraverso un susseguirsi di incroci fortunati. Il matrimonio con **Riccardo Illy** e l'universo del caffè; la **frequentazione di Luigi Veronelli** e il gusto della vigna e del vino; il **palato eccellente** e il piacere della scrittura; la capacità di comunicare e l'insegnamento. Oggi **Rossana Bettini Illy** scrive di gastronomia, è docente universitaria, è **sommelier**, è vicepresidente dell'azienda vinicola Mastrojanni, che vuol dire Brunello di Montalcino. Con **Chox** è arrivato anche l'universo del cioccolato, in cui sono confluiti i prodotti delle altre aziende del **gruppo Illy**: i **tè** pregiati di **Damman Frères**, il cioccolato **Domori**, unico italiano tra i 25 Top Best di The Chocolate Tester, bibbia mondiale del cioccolato; i prodotti **Agrimontana**, lo stesso **caffè Illy**.

11 curiosità soddisfatte

1 Le sue ore predilette per il cioccolato?
Dopo un pasto eccellente, accanto a un nobile distillato, accompagnato a un profumato sigaro cubano. O al cinema. E sempre in ottima compagnia.

2 Lei è considerata "uno dei palati migliori d'Italia"? Come si fa a diventarlo?
Il master in analisi sensoriale mi è stato utilissimo, ma l'allenamento costante è necessario. I sensi sono come i muscoli, guai a smettere di allenarli.

3 Perché Chox? Non era più semplice choc?
La X rappresenta la cancellazione degli ingredienti negativi. Il nostro depliant li cita tutti, e sopra ognuno c'è una bella X.

4 Cioccolato e caffè: due universi paralleli?
Sono parecchie le analogie, dalla coltivazione alla trasformazione, alla degustazione.

5 Cioccolato e tè: un matrimonio insolito.
Ma possibile. Esistono per esempio tè amabilmente ammandorlati, che sposano perfettamente Chox.

6 Più zucchero, meno sapore. È quello che sostiene Chox. Ci spieghi come funziona.
La sensazione dolce è nemica dei più eleganti →

Fotografie di Riccardo Lettieri

1

UN CUBETTO DI QUADRA APPAGA COME UNA FETTA DI TORTA

2

3

4

UNA SORPRESA PER I PIÙ GOLOSI

1 - Rossana Bettini Illy divide in mini porzioni la torta Quadra; sullo sfondo il direttore Ettore Mocchetti.
2 - Un tubo da cinque vasetti di Chox decorato con i toni caldi dell'arancio e del marrone: idea regalo da mettere sotto l'albero.
3 - La torta Quadra.
4 - Il tè al bergamotto e quello al gelsomino caratterizzano con il loro aroma fiorito due versioni di Chox dedicate ai palati più gentili.

→
corredi aromatici, e a volte molto zucchero serve a nascondere qualche imperfezione.

7 Contenitori funzionali, severi. Non si rischia di penalizzare il piacere dell'occhio in omaggio al design?
L'occhio secondo me non deve essere distratto dal contenuto. Il contenitore deve essere piacevole, ma senza mai sovrastare la qualità.

8 Nel suo cioccolato è assente un ingrediente ritenuto fondamentale per la sua piacevolezza: il latte.
Abbiamo pensato di venire incontro a chi ama il piacere del cioccolato, ma non può tollerare l'interferenza del latte. Del resto Chox utilizza un cioccolato fondente che è di per sé suadente. Chox è anche senza glutine.

9 Caffè, cioccolato, tè, vino… C'è altro nel futuro in questa collezione?
Proprio in questi giorni il lancio della torta Quadra morbida con amarene sciroppate… una delizia.

10 Consigli ai lettori per momenti Chox?
L'autunno, la nebbia, la pioggia… il divano, la televisione, il caminetto acceso… ma anche l'estate, quando i cioccolatieri devono smettere la produzione perché il loro prodotto si scioglierebbe, le creme Chox vivono un'impennata nelle vendite, poiché vanno mantenute in frigorifero.

11 Che cosa berci insieme?
Un ottimo rum, il distillato da sigaro firmato Tosolini, ma anche il Domorum, un nuovissimo infuso lanciato da Domori, ottenuto da bacche di cacao criollo, il più raro e pregiato.

La redazione impegnata nell'assaggio

Le specialità:

Crema dark Sapore profondo e netto, gradevolmente non amaro benché della categoria dei fondenti.
Crema Jasmin Sapore puro, bocca pulita, con un lungo retrogusto di tè al gelsomino. Nella versione con Earl Grey il bergamotto è intensissimo.
Crema coffee Sensazione piacevolissima e inedita dei granelli di polvere di caffè nel cioccolato.
Crema soft L'interpretazione elegante di un cioccolato più morbido, con una piccola aggiunta di cioccolato bianco.
Le torte Quadre Versione di cioccolato più compatto con l'aggiunta di arance candite, caffè, amarene sciroppate e una burrosissima frolla.

Fotografie di Riccardo Lettieri

5 artigiani del cibo

ARRIVARE AL GRANDE MOMENTO CON **UN'IDEA SPECIALE**, BELLA FUORI, BUONA DENTRO. ECCO CHE COSA CI È PIACIUTO

TESTO SIMONA PARINI E GIULIA UBALDI COSSUTTA

Zucchero a velo, *gomma arabica e adragante. Naturali le essenze, gli aromi e i colori dei quaranta gusti delle pastiglie: curiosi come "Biscottino di Natale" e "Spritz" e tradizionali come "Arancia" e "Cannella".*

"Le nostre pastiglie sono come le madeleine *di Proust: riempiono l'animo di dolcezza".*

Guido MONERO

DAL 1857 COCCOLE PER IL PALATO

DA PIÙ di centocinquant'anni l'azienda piemontese Pastiglie Leone crea piccoli bonbon di zucchero. Belle da vedere sfuse nei vasi di vetro, le classiche pastiglie dai colori pastello sono custodite anche in scatoline di carta e di latta. Oltre a quelle dal SAPORE VINTAGE, ci sono le edizioni limitate. Acquistando quella realizzata per Amnesty International si sostengono le attività dell'organizzazione in difesa dei diritti umani. Tre le scatolette, anche quelle ideate dai ragazzi del Laboratorio Zanzara, una cooperativa torinese che lavora per l'integrazione delle persone con disagio mentale.

Oltre a pastiglie, cioccolati, caramelle e gelatine, l'azienda produce le "gommose", la cui consistenza, soda, è data dalla gomma arabica ricavata dall'acacia del Senegal

DOVE TROVARE LE PASTIGLIE LEONE

Via Italia 46, Collegno (TO), tel. 011484759, www.pastiglieleone.com

1

Le confezioni di Natale

Fotografie di Ugo Ricciardi

"La pasticceria è la mia dimensione perché è una scienza esatta".
Simone FINAZZI

IL TORRONE "RICCO"

Ama la precisione e la tecnica al servizio del gusto il poco più che quarantenne Simone Finazzi che nel LABORATORIO DI PASTICCERIA di Da Vittorio, ristorante bergamasco tristellato Michelin, realizza un torrone morbido con abbondanza di miele, pistacchi e mandorle. Romantica e insolita la variante in viola, aromatizzata alla violetta.

DOVE TROVARE IL TORRONE
Da Vittorio, via Cantalupa 17, Brusaporto (BG), tel. 035681024, www.davittorio.com

2

DOVE TROVARE IL PANETTONE SOTTOVETRO
d&g patisserie, via Montegrappa 30, Selvazzano (PD), tel. 049637201, www.degpatisserie.it

3

BUONO SEMPRE

Il maestro pasticciere Denis Dianin già cinque anni fa si era avvicinato alla vasocottura per realizzare proposte dolci e salate. Oggi nella sua d&g patisserie di Selvazzano, a pochi chilometri da Padova, applica la tecnica anche al panettone sostituendo il tradizionale pirottino di cartoncino con un vaso di vetro che conserva intatti nel tempo LA FRAGRANZA e i sapori di un prodotto artigianale ottenuto dalla lenta lievitazione naturale con il lievito madre. Disponibile nel formato da 850 grammi.

"Ho scelto la vasocottura per fare un dolce buono non solo a Natale, ma tutto l'anno".
Denis DIANIN

"Prima che dal cibo, il mio lavoro è nato dall'amore per il territorio che ho sempre visto come una grande risorsa".
Stefano MATERIA

ECCELLENZE SOTT'OLIO

Geofisico per formazione, un giorno Stefano Materia decide di cambiare orizzonti e di lavorare sulle eccellenze alimentari. Come? Ricostruendo le filiere delle MATERIE prime locali. Nasce così Olio & Sale, con l'idea di ricorrere solo a ingredienti primari. Tra questi i carciofi di Cupello, paesino dell'Abruzzo, lavorati sott'olio secondo l'antica tradizione. Solo il cuore entra nel vasetto.

DOVE TROVARE OLIO & SALE
Tel. 3392084024, www.oliosale.com

4

5

I SEGRETI DEL CILENTO

Dalle sfogliatelle del nonno ai babà del padre, fino al suo panettone con fico del Cilento e cioccolato. Prodotto di punta della Pasticceria Agricola Cilentana di Pietro Macellaro, è una creazione audace scaturita dalla convinzione che la sua terra è una miniera di opportunità importanti. "È sufficiente", spiega, "fare il proprio lavoro con serietà e umiltà, anziché pensare che per avere successo ce ne dobbiamo andare da qui". Tra gli altri prodotti i Biscotti Namaì e i Namarà, con frutta secca e cannella.

DOVE TROVARE PASTICCERIA AGRICOLA CILENTANA
Via Madonna delle Grazie 28, Piaggine (SA), tel. 3286188973, www.pietromacellaro.it

"Quando il nonno faceva la pasta di mandorla lo subissavo di domande. E ho capito: la materia prima è il tempo".
Pietro MACELLARO

Fotografia di Riccardo Lettieri

KENWOOD

COOKING CHEF

PREPARA E CUCINA PER TE!

Chiamalo semplicemente "Chef".
È il tuo eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le ricette. Cooking Chef di Kenwood è l'evoluzione dell'unico ed inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e anche cuocere!

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

Torchio per la pasta

Passapomodoro

Macinagranaglie

Food processor

NON PERDERTI
LA PROSSIMA RICETTA

PANETTONE ALLE 3 CREME

Ingredienti per 2 panettoni da 500 g

500 g farina 0 Manitoba - 300 g uvetta - 200 g burro morbido - 200 g canditi misti
200 g polpa di ananas maturo - 150 g zucchero - 100 g panna fresca
100 g cioccolato fondente - 100 g cioccolato bianco - 100 g pistacchi sgusciati
11 g lievito di birra fresco - 3 tuorli - 1 baccello di vaniglia - latte - miele - rum - sale

Preparate il primo impasto (biga) la sera precedente della preparazione del panettone: montate la Frusta a K e riunite nella ciotola inox 100 g di farina, 60 g di acqua, 1 g di lievito e mescolate per 1' a velocità 3. Lasciate la biga nella ciotola e lasciatela riposare coperta con un canovaccio per tutta la notte (circa 12 ore).

Stemperate 10 g di lievito e un cucchiaino di miele in 150 g di acqua tiepida, versatela sopra la biga e mescolate con la Frusta a K per 1', poi unite 200 g di farina e proseguite per altri 5'. Lasciate lievitare l'impasto nella ciotola, senza alcuna frusta, per almeno 2 ore impostando la temperatura a 30°C.
Ammollate l'uvetta in un bicchiere di acqua tiepida profumata con un cucchiaio di rum.

1 Inserite il Gancio impastatore a spirale e aggiungete all'impasto, alternati fra loro, il resto della farina, lo zucchero, il burro e i tuorli, continuando a mescolare per circa 15-20' a velocità 3, quindi unite l'uvetta strizzata, i canditi, i semini di un baccello di vaniglia, un pizzico di sale e proseguite per 1'.

Dividete l'impasto in due panetti lisci, accomodateli in due stampi di carta per panettone da 500 g l'uno, in alternativa usate due teglie rotonde da 15 cm di diametro imburrate e infarinate; lasciateli lievitare fino a che non avranno più che raddoppiato il loro volume (ci vorranno circa 3 ore).
Incidete la superficie dei panetti lievitati con un taglio a croce. Infornateli a 170 °C per circa 45', quindi sfornateli e lasciateli raffreddare per 2 ore.

2 Frullate l'ananas nel Food Processor con un cucchiaio di rum, poi passate la crema ottenuta nel Passapomodoro* per renderla liscia (1ª crema).

3 Tritate i pistacchi nel Tritatutto* poi uniteli al cioccolato bianco fuso in 50 g di latte (2ª crema).

4 Montate leggermente la panna con la Frusta a filo poi versatevi sopra il cioccolato fondente fuso in 60 g di latte, inserite la Spatola per pasticceria* e mescolate per 1' a velocità 3 (3ª crema).

Servite il panettone accompagnato con le 3 creme.

****Attrezzatura optional*
*rispetto al modello completo***

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

3 menu da copiare

Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 35 minuti

Mini cannelloni di scarola e olive

TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g latte – **500 g** scarola
100 g 4 fogli di pasta fresca
70 g grana grattugiato
40 g farina 00 o integrale
10 g uvetta – **10 g** pinoli
10 g olive snocciolate
pasta di olive nere
olio extravergine – sale – pepe

STEMPERATE *la farina con 40 g di olio. Scaldate il latte in una casseruola, unitevi la miscela di farina e olio e mescolate finché non avrà raggiunto la consistenza della besciamella; incorporatevi un cucchiaio di pasta di olive, un pizzico di sale e 30 g di grana.*
MONDATE *la scarola, lessatela in acqua bollente per 2-3′, poi scolatela.*
TAGLIUZZATE *le olive e l'uvetta, mescolatele con la scarola, i pinoli, 30 g di grana, un pizzico di sale, pepe e un filo di olio (ripieno).*
TAGLIATE *a metà i fogli di pasta parallelamente al lato corto, distribuite su ogni metà una striscia di ripieno, arrotolate per formare dei cannelloni e tagliateli in due.*
OLIATE *una pirofila e distribuitevi 2-3 cucchiai di besciamella, sistematevi i cannelloni, coprite con altra besciamella e completate con 10 g di grana; infornate a 180 °C per circa 15′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che acquistando la besciamella già pronta risparmierete circa 10′.*

Insalata di polpo, fagioli e melagrana

TEMPO 10 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g 1 finocchio
200 g fagioli rossi in scatola
150 g polpo pronto già lessato
1/2 melagrana
olio extravergine di oliva – sale

RIMUOVETE *le guaine esterne del finocchio e affettatelo.*
SGRANATE *la melagrana.*
SCOLATE *i fagioli dal liquido di conservazione e risciacquateli.*
TAGLIATE *il polpo a tocchetti e uniteli in una ciotola con i grani della melagrana, i finocchi e i fagioli; condite tutto con un filo di olio, un pizzico di sale e mescolate.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il polpo pronto già lessato si acquista nel banco gastronomia del supermercato.*

TABELLA DI MARCIA

1 Preparate i **cannelloni** e infornateli.

2 Realizzate il **crumble** e infornatelo.

3 Mondate il finocchio, sgranate la melagrana, sgocciolate i fagioli; quindi ultimate l'**insalata**.

4 Sbucciate l'**arancia** e tagliatela a spicchi.

5 **Sfornate** i cannelloni, poi il crumble.

6 **Componete** il dolce appena prima di servirlo.

Crumble al cacao con arancia e panna

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g panna montata
50 g farina – **50 g** zucchero
35 g burro
25 g farina di nocciole
15 g cacao amaro
1 arancia

FRULLATE *le due farine con lo zucchero, il cacao e il burro ottenendo un composto sbriciolato (crumble); trasferitelo in una teglia foderata di carta da forno e infornate a 200 °C per 8-10′. Sbucciate l'arancia a vivo e dividetela a spicchi.*
SFORNATE *il crumble, lasciatelo intiepidire poi distribuitelo nelle ciotoline e completate con un ciuffo di panna e spicchi di arancia.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il crumble è ottimo anche nello yogurt, nel gelato e nella crema pasticciera.*

Mini cannelloni
di scarola e olive
20
MINUTI
35
MINUTI
Crumble al cacao
con arancia e panna
Insalata di polpo,
fagioli e melagrana
10
MINUTI
TUTTO
PRONTO IN
40
MINUTI

15
MINUTI
"Rossumada" con panettone tostato
TUTTO PRONTO IN 40 MINUTI
25
MINUTI
10
MINUTI
Filetto di vitello, bietole e purè

TABELLA DI MARCIA

1 Pelate e lessate le patate.

2 Tagliate l'**indivia** della torta e rosolatela, quindi versatevi sopra il composto di uova.

3 Bardate i medaglioni e **scolate** le patate.

4 Togliete la torta dalla padella e distribuitevi sopra il **brie**.

5 Rosolate i **medaglioni di vitello**.

6 Schiacciate le patate con gli altri ingredienti.

7 Preparate la **rossumada** e tostate il panettone.

8 Unite le **bietole** nella padella della carne.

9 Servite la torta tiepida, poi la carne ben calda, infine il dessert.

Torta di indivia, yogurt e brie

Torta di indivia, yogurt e brie

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g indivia belga
150 g 1 vasetto di yogurt
100 g farina
100 g formaggio tipo brie
2 uova – burro – sale
lievito in polvere per torte salate

LAVATE *e tagliate a rondelle l'indivia, sistematele ben affiancate sul fondo di una padella imburrata (ø 20 cm), salatele e cuocetele per 2-3', senza voltarle.*
SBATTETE *le uova con la farina, lo yogurt, 3 g di lievito e un pizzico di sale; versate il composto sull'indivia, coprite e cuocete per 7-8'; voltate la torta e proseguite per 1'.*
TRASFERITELA *in un piatto e distribuitevi sopra il brie a fettine.*
LA SIGNORA OLGA *dice che è utile coprire la padella durante la cottura della torta: il vapore generato all'interno ne favorisce la lievitazione rendendola più soffice.*

Scelti per voi

STILE IN TAVOLA
Calore e allegria quotidiani in bianco e rosso.
I piatti con il profilo colorato e la **pirofilina** sono di Bitossi Home, il **canovaccio rosso** di Stamperia Bertozzi e le **posate** di Coltellerie Berti.

PROVATI E APPROVATI
Dal supermercato e dalle botteghe di specialità. Per rendere soffice la torta di indivia abbiamo usato la **polvere lievitante** Pizzaiolo di Paneangeli, a effetto immediato per gli impasti salati. Il **burro** profumato di Beppino Occelli esalta il crumble e il purè di patate. Per cambiare, la varietà di **riso nero integrale** Artemide Riso Buono dell'Azienda Guidobono Cavalchini, dall'aroma intenso e ricco.

Filetto di vitello, bietole e purè

TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g patate
300 g bietole
8 fette di lardo
4 medaglioni di filetto di vitello
burro – salvia – sale – pepe

PELATE *le patate, tagliatele a spicchi e lessatele per 10'.*
BARDATE *ogni medaglione con 2 fette di lardo, legateli lungo la circonferenza, poi rosolateli in padella per circa 6' per lato.*
MONDATE *le bietole, unitele nella padella con la carne, aggiustate di sale e spegnete dopo 1'.*
SCOLATE *e schiacciate le patate, conditele con una noce di burro, un pizzico di sale e foglie di salvia.*
SERVITE *i medaglioni con il purè e completate con le bietole e una macinata di pepe.*

"Rossumada" con panettone tostato

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g panettone a fette
2 tuorli – **2** cucchiai di zucchero
1 uovo – vino rosso

TAGLIATE *le fette di panettone in spicchi e tostateli in forno a 200 °C per alcuni minuti, fino a che non saranno dorati e croccanti.*
RIUNITE *l'uovo, i tuorli, lo zucchero e 1/2 bicchiere di vino in una ciotola di acciaio o in una casseruolina.*
ADAGIATELA *sopra una pentola di acqua a leggero bollore (bagnomaria) e sbattete con la frusta per 5' finché il composto non comincerà ad addensarsi diventando spumoso. Servite la rossumada con il panettone.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la rossumada è un'antica bevanda lombarda, un tempo considerata un vero e proprio ricostituente energetico, da consumare a colazione o come corroborante merenda. Fondamentali per una buona riuscita sono la freschezza delle uova e la qualità del vino, da scegliere tra Barbera, Bonarda o un altro rosso facile e piacevole.*

Una coppia tradizionale
Per la rossumada il compagno più adatto è il panettone. Meglio se avanzato e reso più appetitoso con una leggera tostatura.

Foto ingredienti di 123rf

Cavolo stufato, caprino e crema di zucca

TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g cavolo viola
350 g caprino
250 g zucca
1 mela rossa tipo Gala
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SBUCCIATE *e tagliate a dadini la zucca, poi lessatela in 250 g di acqua leggermente salata per 10′.*
PULITE *e affettate il cavolo, trasferitelo in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale, coprite e stufate per 7-8′.*
MESCOLATE *il caprino in una ciotola con un pizzico di sale, pepe e un filo di olio, quindi lavate e affettate la mela, senza sbucciarla.*
FRULLATE *a crema la zucca insieme alla sua acqua di cottura.*
DISTRIBUITE *il cavolo sui piatti e completate con una pallina di caprino, mela e crema di zucca.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete cuocere la zucca nel forno a microonde alla massima potenza per 6′ disponendola in un contenitore adatto con 250 g di acqua.*

Il vino giusto

Tre menu fantasiosi, ricchi di sapori, intensità, contrasti. Alle bevande il compito di accompagnarli in combinazioni altrettanto originali.

BIRRA Birra ambrata "Bibock" Birrificio Italiano Da un pionieristico birrificio comasco, la bock robusta ma godibile a tutto pasto, con un pensiero speciale al vitello, al polpo e al riso con spiedini. 9 euro.

BIANCO Alto Adige Gewürztraminer Hartmann Donà Il piglio di una delle uve aromatiche per eccellenza, in versione meranese asciutta, per affrontare con eleganza la torta in padella e i cannelloni di scarola. 15 euro.

ROSSO Taburno Sannio Piedirosso "Plutone" Ocone Nato da terreni perlopiù gessosi del Beneventano, questo vitigno autoctono offre un vino fruttato e morbido. Dedicato al filetto di vitello. 9 euro.

DOLCE Oltrepò Pavese Sangue di Giuda "Fior del Vento" Andrea Picchioni A sorpresa, questo fragrante rosso dolce e vivace da uve croatina e barbera è l'audacia al servizio del cavolo viola, dei cannelloni e, naturalmente, dei tre dessert. 8 euro.

Scelti per voi *da Samuel Cogliati*
www.possibiliaeditore.eu

Spiedini di salmone e barbabietola su riso nero

TEMPO 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 1 trancio di salmone
300 g riso Artemide
1 barbabietola fresca – alloro
olio extravergine di oliva
sale grosso – sale fino

LESSATE *il riso nella pentola a pressione in abbondante acqua salata, aromatizzata con foglie di alloro, per 10′ dal bollore.*
PELATE *la barbabietola, tagliatela a fette, poi a metà.*
SPELLATE *il salmone e tagliatelo in grossi cubi.*
FORMATE *4 grandi spiedini alternando la barbabietola e il salmone, salateli con un pizzico di sale grosso e rosolateli in padella con un filo di olio, con il coperchio, per 8-10′ voltandoli una volta sola.*
SCOLATE *il riso, conditelo con un filo di olio, quindi distribuitelo nei piatti e completate con gli spiedini.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il riso nero Artemide deriva da un incrocio creato in Piemonte tra il più noto riso Venere, che dà la ricchezza di minerali, il colore scuro e un'ottima tenuta in cottura, e una varietà di riso Indica, che dà la forma sottile e il profumo accentuato. Se non avete la pentola a pressione, lessatelo in una normale casseruola, raddoppiando il tempo di cottura.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***29 settembre***

Pere al vino rosso con gelato

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 pere – zucchero di canna
vino rosso tipo Sangue di Giuda
gelato alla crema

MONDATE *le pere, tagliatele a cubi, poi caramellateli in padella con 2 cucchiai di zucchero per 2′.*
SFUMATE *con 1/2 bicchiere di vino, mescolate e cuocete per circa 3′.*
SERVITE *le pere con riccioli di gelato.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il Sangue di Giuda è un vino rosso da dessert dell'Oltrepò Pavese, dolce e fragrante. Potete sostituirlo con un altro vino rosso amabile a piacere.*

TABELLA DI MARCIA

1 Mondate e **lessate** la zucca.
2 Affettate il **cavolo** e stufatelo.
3 Lessate il **riso**.
4 Pulite la barbabietola, spellate il salmone quindi componete gli **spiedini**.
5 **Frullate** la zucca e condite il caprino.
6 **Cuocete** gli spiedini.
7 Cuocete le **pere** e tenetele al caldo.
8 **Scolate** il riso.
9 **Servite** l'antipasto tiepido, poi gli spiedini caldi, infine le pere con il gelato.

Spiedini di salmone
e barbabietola su riso nero
20
MINUTI
Pere al vino rosso
con gelato
TUTTO
PRONTO IN
35
MINUTI
10
MINUTI
Cavolo stufato, caprino
e crema di zucca
25
MINUTI

IL LETTORE IN REDAZIONE

MARINA BRIZZOLARI
Giovane mamma di tre bimbi e impegnatissima lavoratrice nell'azienda di famiglia, Marina è una grande amica de *La Cucina Italiana*: non soltanto perché la legge da sempre, ma anche perché è lei che ogni anno, a Natale, ci fornisce i nastri per abbellire le ricette e le tavole di festa. L'abbiamo invitata nella nostra cucina per... infiocchettare insieme anche un suo piatto. Marina, che in azienda si occupa della creatività e dei rapporti con i clienti, ha poco tempo per i fornelli, anche se nella sua famiglia ci si è sempre dedicati a sperimentare nuove ricette. "Questo piatto, però, è il mio cavallo di battaglia".

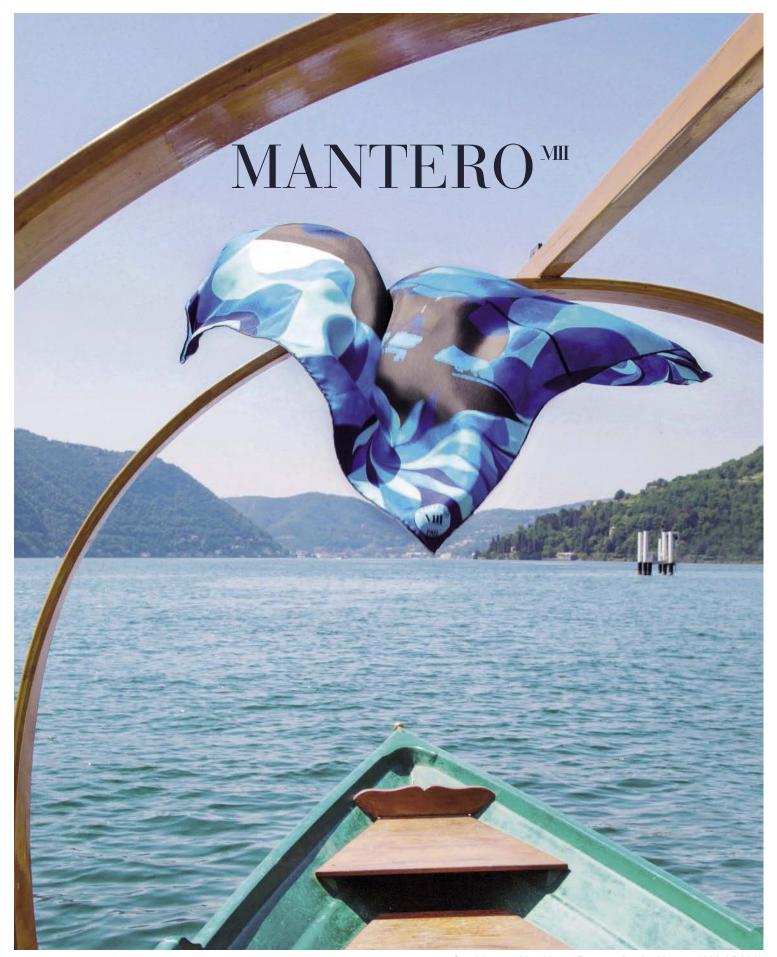
Di solito Marina prepara questa ricetta per il "menu tartufo", che prevede anche un risotto, tagliolini e uova al tegamino, tutto con tartufo.

Una fonduta coi fiocchi

PRONTO IN 20 MINUTI

DA QUANDO HA IMPARATO A PREPARARLA È DIVENTATA IL SUO **PIATTO PIÙ RIUSCITO**. TANTO CHE, QUANDO SI ORGANIZZANO CENE TRA AMICI, LA CUCINA SEMPRE LEI

A CURA DI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

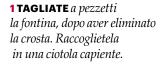
Alla pagina seguente i passaggi per realizzare la ricetta

LA RICETTA

Fonduta con tartufo

IMPEGNO Medio
TEMPO 20 minuti più 2 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **600 g** latte
- **400 g** fontina
- **4** uova
- burro
- farina
- tartufo per completare

1 TAGLIATE *a pezzetti la fontina, dopo aver eliminato la crosta. Raccoglietela in una ciotola capiente.*

2 COPRITE *il formaggio con il latte e lasciatelo ammorbidire per circa 2 ore.*

3-4 SEPARATE *i tuorli dagli albumi e sbatteteli in una ciotolina con una forchetta.*

5-6 SGOCCIOLATE *la fontina dal latte, tenendo quest'ultimo da parte. Fondete 25 g di burro in una casseruola e incorporatevi 20 g di farina.*

I CONSIGLI DI MARINA

Aggiungete le uova dopo aver spostato la pentola dal fuoco e servite subito, prima che la fonduta perda la sua consistenza cremosa. Accompagnatela con un **vino rosso piemontese**, Barbera o Nebbiolo.

7-8 AGGIUNGETE *la fontina con un mestolino di latte, e cominciate a fonderla a fuoco basso. Unite via via altro latte (in tutto circa metà).*

9 TOGLIETE *la crema dal fuoco e aggiungetevi i tuorli sbattuti; mescolate incorporandoli e servite subito, completando a piacere con lamelle di tartufo.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***22 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA
Casseruola Moneta Pantone Universe, nastri Brizzolari.

ELECTROLUX VI SVELA IL SUO SEGRETO IN CUCINA

La cucina più buona è fatta di piccole cose

Per ottenere risultati perfetti con un forno combinato a vapore serve conoscere poche semplici regole. La giusta cottura di carne e pesce, il segreto per la riuscita di un soufflé o di un muffin, gli impasti fondamentali, come la frolla o la pasta per il pane o ancora il tocco magico per ottenere piatti dorati fuori, ma teneri all'interno.

Imparata la tecnica è semplice sperimentare nuovi abbinamenti e preparazioni.

Per aprirti un mondo di nuove possibilità, **Electrolux** propone un **forno per uso domestico** dotato di funzioni che nulla hanno da invidiare ai forni professionali. Per trasformare le tue idee in piatti prelibati, grazie alla giusta tecnologia.

Scopri di più su
www.electrolux.it

Nel corso di questi mesi vi avevamo chiesto di inviarci le vostre ricette al forno, raccontandoci qualcosa di voi e del vostro ingrediente segreto ai fornelli e voi avete risposto in moltissimi, partecipando alla sfida in cucina lanciata da Electrolux in collaborazione con La Cucina Italiana: 'redattore x un giorno'.

Le vostre storie ci hanno fatto sorridere, ingolosire, sognare e commuovere. Perché in fondo la cucina è fatta di passione e di cose semplici che vale la pena di comunicare attraverso i propri piatti.

Per partecipare all'iniziativa di Electrolux avete scritto da tutta Italia e perfino dalla California! Ci avete svelato l'idea che vi ha ispirati, il ricordo che riaffiora e l'emozione che avvolge la ricetta.

Ognuno di voi ci ha in qualche modo parlato di **trucchi e astuzie** pensate per migliorare la riuscita del piatto, come appoggiare una bacinella di acqua sul fondo del vano cottura, aprire lo sportello per spruzzare un po' d'acqua, coprire la teglia con un foglio di carta da forno bagnato, o semplicemente bagnare più volte la superficie dell'alimento!

Tutti questi stratagemmi oggi sono racchiusi in un **unico prodotto intelligente**, all'avanguardia, versatile e semplicissimo da utilizzare: **il forno combinato a vapore CombiSteam di Electrolux**.

Ma non è finita!

Data la grande partecipazione dei lettori, **Electrolux ha voluto prorogare**, in via del tutto eccezionale, **l'iniziativa 'redattore x un giorno**.

Quattro vincitori!

I prescelti cucineranno la loro ricetta direttamente nella redazione de La Cucina Italiana in compagnia dello staff di professionisti che si nasconde dietro alla storica rivista e vedranno le loro creazioni pubblicate sul numero di gennaio!

Vi aspettiamo!

Ecco le vostre ricette

PACCHERI RIPIENI DI BACCALÀ / MARIA ORSOLA

Abbinare un soffio di umidità all'aria calda è il segreto che consente di finire la cottura dei paccheri in forno, senza seccarli, e mantenere il **ripieno di baccalà succoso e gustoso**.

SFORMATINI DI ZUCCA / MICHELA

Per la riuscita di questo piatto è necessario che la cottura sia delicata per evitare di asciugare l'impasto. Il tocco di umidità è l'**ideale perché penetra al centro e lo mantiene morbido**.

CRÈME BRULÉE ALLA CANNELLA / MELISSA

Aggiungendo un'elevata percentuale di vapore all'interno del forno si può ottenere una **cottura uniforme e perfetta** anche senza bagnomaria. Inoltre il tempo di cottura si dimezza!

ROLLÈ DI QUAGLIA RIPIENO / SHAMIRA

La carne di quaglia è piuttosto magra e solo se cotta nella maniera corretta resterà succulenta! Il vapore immesso nel forno avvolge il rollè, **rendendolo tenero ed evitando dispersioni di sapore**.

SODA BREAD / NICOLE

Grazie ai programmi preimpostati di lievitazione e cottura si potranno abbreviare i tempi di preparazione e sfornare pane **soffice e fragrante**.

Continuate a inviarci le vostre ricette al forno
complete di foto e una breve storia di chi siete, all'indirizzo **contest@lacucinaitaliana.it** oppure pubblicatele sui social con gli hastag:
#Electrolux **#redattorexungiorno**

LA CUCINA DI OLDANI

Mostarda, scossa piccante

ACQUISTARLA? SOLO SE ARTIGIANALE. MA PREPARATA IN CASA È SUPERIORE E MOLTO PIÙ ORIGINALE. LO CHEF QUI REGALA LA SUA **RICETTA PREDILETTA** PER NOBILITARE IL BOLLITO

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI
PREPARAZIONE DAVIDE NOVATI
RITRATTO SEBASTIANO ROSSI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **14 settembre***

LO STILE IN TAVOLA

Coltello Victorinox, grattugia Microplane, casseruola Moneta.

Da sapere

L'essenza di senape si trova in farmacia, in boccette dotate di contagocce. Va utilizzata con cautela perché è molto concentrata e potente e può essere irritante se non viene correttamente dosata e ben miscelata.

La mostarda è uno di quei cibi che si identifica con l'inverno e in particolare con le feste dei mesi più freddi. Ricordo però che a casa faceva la sua comparsa ***a tavola tutto l'anno***: mio padre la mangiava anche "fuori stagione", accompagnandola con la crescenza perché il suo sapore dolce-piccante vivacizzava quello del formaggio. Un'abitudine che ha gettato un piccolo seme in me, che è poi germogliato insieme a tanti altri nella mia cucina dei contrasti. In realtà, solo da una decina di anni ho imparato ad apprezzare a fondo la mostarda: da quando, cioè, ho visto come si prepara ***quella buona, artigianale***. Non quella con le ciliegine rosse, artificiale e piena di coloranti. Le mie mostarde preferite sono quelle di pera e mela, con lavorazioni che le lasciano in grossi pezzi, turgide e piccanti. Utilizzo, tuttavia, anche le mostarde "frullate", per esempio in accompagnamento a una pasta di salame rustica, o con carni e pesci, e addirittura in qualche dolce: un soufflé alla vaniglia con gelato di pera e piccole gocce di mostarda piccante.

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

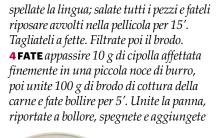
Preferisco quella di **PERA E MELA**, *lasciate in pezzi grossi*

Bollito D'O e mostarda di pera

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 30' più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **400 g** lingua di vitello
- **400 g** guancia di manzo
- **400 g** testina di vitello
- **300 g** sedano, carota e cipolla
- **100 g** panna fresca – **100 g** spinaci

200 g pere tipo Martin Sec – cipolla – burro rafano fresco – senape cremosa in vasetto essenza di senape – pancarré – zucchero olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 SBUCCIATE *le pere e tagliatele a spicchi, eliminando il torsolo. Mescolatele con 170 g di zucchero e lasciatele marinare per 12 ore. Scolate le pere e versate la loro acqua in una casseruola; portatela a bollore, poi unite le pere e cuocetele per 1 ora.*
2 SCOLATE *le pere e insaporitele con 2 gocce di essenza di senape, ottenendo la mostarda.*
3 PORTATE *a bollore circa 3 litri di acqua in una casseruola con sedano, carota e cipolla tagliati a pezzi e una presa di sale. Immergetevi la lingua, la guancia e la testina e fate bollire per circa 3 ore. Scolate la carne, spellate la lingua; salate tutti i pezzi e fateli riposare avvolti nella pellicola per 15'. Tagliateli a fette. Filtrate poi il brodo.*
4 FATE *appassire 10 g di cipolla affettata finemente in una piccola noce di burro, poi unite 100 g di brodo di cottura della carne e fate bollire per 5'. Unite la panna, riportate a bollore, spegnete e aggiungete 3 fette di pancarré. Fate riposare 5', poi mescolate con una frusta e unite un pezzetto di rafano grattugiato, 2 cucchiai di senape cremosa in vasetto, sale e pepe.*
SCOTTATE *gli spinaci per 2' in acqua bollente salata. Servite il bollito con la salsa di rafano, gli spinaci, la mostarda e un filo di olio extravergine. Accompagnate con il brodo filtrato a parte.*

1

2

3

4

Gioielli da cucina

PICCOLI ELETTRODOMESTICI,
ATTREZZI INTELLIGENTI E INGREDIENTI PREZIOSI:
IL MEGLIO DEGLI **AIUTACUOCA**
PER UN 2016 DI PIATTI DA APPLAUSO

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING IRENE BARATTO
HA COLLABORATO GAIA PANCERI

1 Tagliere tondo di Zara Home, in legno massiccio, con gancio sul manico per essere appeso. 19,99 euro. *www.zarahome.com*
2 Si chiama *Aquaria* la **caraffa** in vetro da 110 centilitri di Bormioli Rocco che costa 6,20 euro. *www.bormiolirocco.com*
3 Confezione da **6 uova** di Le Naturelle, 1,70 euro. *www.lenaturelle.it*
4 Ha i decori a rilievo l'**alzata** in porcellana *Legàmi* di Wald che costa 17,65 euro. *www.wald.it*
5 Proposto da Silikomart, lo **stampo** in silicone *Cilindro* ha un prezzo di 9,90 euro. *www.silikomart.com*
6 Fa parte della "Linea Anni 50" di Smeg l'**impastatrice** in alluminio pressofuso, qui in versione rossa. 549 euro. *www.smeg.it*
7 Forbici multiuso di Zwilling J.A. Henckels, in acciaio inox, con impugnatura in materiale plastico. 23 euro. *www2.zwilling.com*
8 Alberi di Natale in porcellana smaltata di Giovelab, tutti bianchi e previsti in due dimensioni, 9 e 13 euro. *www.giovelab.it*
9 Decorazioni natalizie assortite, da 1 euro; **luci natalizie**, da 5,50 euro. Tutto di Viridea. *www.viridea.it*
10 Frullatore a immersione di Electrolux, "Creative Collection", 89,90 euro. *www.electrolux.it*
11 Lievito vaniglinato per dolci di Paneangeli, 1,18 euro la confezione da 4 bustine; **lievito** *Antica ricetta*, 1,07 euro la confezione da 3 buste, di S. Martino. *www.paneangeli.it* *www.ilovesanmartino.it*
12 Superfondente, la **tavoletta di cioccolato** a carrarmato *Emilia* di Zaini, 200 grammi, 2,69 euro. *www.zainispa.it*
13 Tagliere in legno naturale di HK Living in vendita da Jannelli&Volpi a 36 euro. *www.jannellievolpi.it*
14 Casseruola con manico in rame e alluminio *ServInTavola* di Ballarini, 56 euro. *www.ballarini.it*
15 Piatti fondi in ceramica *Stockholm* di Ikea, 19,99 euro il set da 2 pezzi. *www.ikea.com/it*
16 È leggermente salato il **burro** di Lurpak, venduto in confezione da 250 grammi a 2,90 euro. *www.lurpak.com/it*
17 Farina biologica integrale di grano tenero di Alce Nero, 2,40 euro al chilogrammo. *www.alcenero.com*
18 Più brava della nonna, la **macchina per biscotti** *Biscuits* di Marcato costa 42 euro. *www.marcato.it*
19 Ha le fruste in acciaio inox lo **sbattitore** a 9 velocità *5KHM9212* di Kitchenaid, ideale per impastare, mescolare ed emulsionare. 119 euro. *www.kitchenaid.it*
20 Di Eridania, le **zollette di zucchero** costano 1,29 euro in confezione da 1 chilogrammo. *www.eridania.it*
21 Coppapasta ad albero e a stella della linea "Delicia" di Tescoma, costano 1,90 e 0,90 euro. *www.tescomaonline.com*
22 Ciotola in ceramica *365+* di Ikea, 1,99 euro. *www.ikea.com/it*
23 Farina tipo 1 *Miracolo* della "linea QB" di Molino Grassi. La confezione da 5 chilogrammi costa 7,60 euro. *www.molinograssi.it*
PIANO realizzato con **piastrelle** *Bianco e Nero* di Ceramica Bardelli, dal formato 20x20 centimetri. Costano 42 euro al metro quadrato. *www.bardelli.it*

A TAVOLA CON LE STELLE
Vassoio in legno bianco a forma di stella di Viridea per la cena di Natale. 7,9 euro. www.viridea.it

Delizie per la dispensa

PER IL GOURMET DONI GOURMET. CIOCCOLATO, LIQUORI, CAVIALE E **BENEAUGURANTE** OLIO EXTRAVERGINE

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING IRENE BARATTO
HA COLLABORATO GAIA PANCERI

1 Grappa di chardonnay e moscato invecchiata 12 mesi *Ambra La Morbida Magnum* di Roner (la bottiglia può essere personalizzata con una serigrafia). 77 euro. *www.roner.com*
2 Funghi porcini di Peck, in olio extravergine di oliva, 290 grammi, 53 euro. *www.peck.it*
3 Rum *Diplomático* "Reserva Exclusiva" di Compagnia dei Caraibi. *www.compagniadeicaraibi.com*
4 Candele di Viridea, da 0,90 euro. *www.viridea.it*
5 Amaro Ramazzotti della "Vintage Collection", 10,30 euro. *www.ramazzotti.it*
6 Di Calvisius Caviar, il **caviale** *Caviar Tradition* e *Caviar Beluga*, rispettivamente 25 euro e 71 euro (scatole da 10 grammi). *www.calvisius.it*
7 Alzata in legno e marmo di Zara Home, 45,99 euro. *www.zarahome.com*
8 Tovaglioli di Zara Home. 19,99 euro il set da 4 pezzi. *www.zarahome.com*
9, 20, 24 Di Ilaria Innocenti per Incipit, le **alzate** *Belle* sono realizzate in legno e acciaio ottonato, da 120 euro. *www.incipitlab.com*
10 Statuetta in poliresina *Malmo*, di Maisons du Monde, 11,99 euro. *www.maisonsdumonde.com*
11 Panettone classico di Galup, 21,50 euro. *galup.albedo.it*
12 Portafrutta in ceramica e acciaio *Tiberius II* di Jaime Hayon per Paola C., 260 euro. *www.paolac.com*
13 Di Ferm Living, il **cucchiaino** in ottone costa 30 euro (il set da 2 pezzi), in vendita da Belnotes. *www.belnotes.it*
14 Piattino in porcellana *Jingle Bell* di Maisons du Monde, 5,99 euro. *www.maisonsdumonde.com*
15 Biscotti *Hanatsubaki* di Shiseido, 30 euro la confezione da 24 pezzi. In vendita in esclusiva presso l'Excelsior Hotel Gallia.
16 In grani, il **Caffè Espresso** di Vergnano costa 18,69 euro a confezione (da 1 chilogrammo). *www.caffevergnano.com*
17 Alzata in metallo con piatto in ceramica *Domenica*, di Ilaria Innocenti, 86,30 euro. *www.ilariai.com*
18 Condimento a base di olio extravergine di oliva e zenzero, di Frantoio Sant'Agata d'Oneglia. *www.frantoiosantagata.com*
19 Filetto di branzino e *Trota dello chef* al naturale di Friultrota, 4,50 e 5,50 euro. *www.friultrota.com*
21 Con nocciole e gocce di cioccolato, i **cuoricini** da 200 grammi di It4eating costano 6,90 euro. *www.easyfoodit.com*
22 Contiene una *Grappa Of Ligneum* e due calici da degustazione, **set natalizio** di Bonollo da 30 euro. *www.bonollo.it*
23 Chardonnay *Formigar 2012* in bottiglia Jeroboam (3 litri). Colterenzio, 134 euro. *www.colterenzio.it*

LA GIUSTA DOSE
Misurino in ottone di Ferm Living, in vendita da Trend House, 60 euro il set da 4 pezzi.
www.trend-house.it

Per una cena diversa

PIATTI DECORATIVI, CALICI FESTOSI, ALZATE E POSATE DORATE: TUTTO QUELLO CHE SERVE PER **IMBANDIRE LA TAVOLA** DI NATALE

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING IRENE BARATTO
HA COLLABORATO GAIA PANCERI

BIANCO E ORO
Sottopiatto bianco in resina di Viridea, 3,50 euro. *www.viridea.it*
Piatto da dessert in ceramica decorato a mano *New ABC Special* di Ilaria Innocenti, 18 euro. *www.ilariai.com*
Forchetta del servizio da 24 pezzi *Ella con oro* di Villeroy & Boch, 249 euro. *www.villeroy-boch.it*

OTTONE E ACCIAIO SATINATO
Portatovaglioli in ottone *Hexagon* di Ferm Living per Trend House, 47 euro il set da 4 pezzi. *www.trend-house.it*
Forchetta in acciaio satinato *Cromargan Protect* del servizio da 230 pezzi *Evoque* di WMF, 299 euro. *www.wmf.com*

SOFFIATI A BOCCA
Bicchieri *Bora* di Carlo Moretti, in cristallo di Murano con molature eseguite a mano. 128 euro l'uno. *www.carlomoretti.com*

PIACERI MEDITERRANEI
Bottarga di tonno rosso del Mediterraneo di Nino Castiglione, lavorata completamente a mano al naturale. *www.ninocastiglione.it*
Alzata in porcellana con decori a rilievo *Legàmi* di Wald, 17,65 euro. *www.wald.it*

DECORATO A MANO
Piatto fondo in ceramica decorato a mano *Collage Brown* di Ilaria Innocenti, da 16,80 euro. *www.ilariai.com*

SORSI D'AUTORE
Bicchiere in PMMA della collezione "Jellies Family" disegnata da Patricia Urquiola per Kartell, 60 euro il set da 4 pezzi. *www.kartell.com/it*

PER IL CAFFÈ
Cucchiaino da moka *Rundes Modell* di Alessi, in acciaio inossidabile, 57 euro il set da 6 pezzi. *www.alessi.it*

IN VINO VERITAS
Calice della linea "Veritas" di Riedel Crystal, 49 euro il set da 2 pezzi. *www.riedel.com*
Caffè in chicchi *N°9 cremoso* di Pellini, confezione da 1 chilogrammo. *www.pellinicaffe.com*

PER BRINDARE
Calice da vino *Torson* di Zafferano, in vetro lavorato a mano. Costa 35,40 euro la confezione da 6 pezzi. *www.zafferanoitalia.com*

GRAND DÉCOR
Si può appendere la **composizione natalizia** di bacche di Viridea, 17,90 euro. *www.viridea.it*
Piatto piano in ceramica *Stockholm* di Ikea,, 27,99 euro il set di 2 pezzi. *www.ikea.com/it*
Piatto da dessert in ceramica di Hollandsche Waaren, 35 euro il set da 6 pezzi. *www.yoox.com*
Cucchiaino in ottone, di Ferm Living, 30 euro il set da 2. *www.belnotes.it*

CERAMICA E METALLO
Alzata *Belle* di Ilaria Innocenti per Incipit, in legno e acciaio ottonato, 150 euro. *www.incipitlab.com*

ASSORTITE
Praline di cioccolato assortite di Peck, 430 grammi, 53 euro. *www.peck.it*

PORCELLANA E LINO
Piattino da caffè in porcellana smaltata di Giovelab, realizzato a mano con scritta *Love*, 13 euro. **Ciotola** da dessert in porcellana smaltata con decoro punto croce della linea "Winter Stories", Giovelab, 23 euro. *www.cargocollective.com/giovelab*
Tovaglia in lino Coverts 6 di Daycollection, 49 euro, in vendita da Jannelli&Volpi. *www.jannellievolpi.it*

PIATTI COI FIOCCHI
Piatto per dolci con manici in porcellana *Anmut* di Villeroy & Boch, 69,90 euro. *www.villeroy-boch.it*
Piatto *Tema e variazioni Gift* di Fornasetti, 150 euro, in vendita su *www.yoox.com*

Farcito a sorpresa

... E ACCOMPAGNATO CON **CREME E SALSE**.
PANETTONE E PAN BRIOCHE
DIVENTANO NUOVI E PIÙ GHIOTTI

RICETTA WALTER PEDRAZZI **TESTI** CRISTINA FABBRI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA Cucchiaini della ganache e della salsa all'arancia Mepra, piatti ASA Selection, nastro Brizzolari.

Pan brioche

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore e 30′ più 20 ore di lievitazione e il raffreddamento
Vegetariana
INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
450 g farina Manitoba
60 g burro più un po′
50 g zucchero
20 g lievito madre in polvere
1 uovo – **1** tuorlo – **1** bustina di vanillina
1 arancia – mandorle a lamelle – sale

UNITE *nell'impastatrice 200 g di farina, 5 g di lievito e 120 g di acqua; lavorate a lungo (15-20′) con la frusta a gancio. Trasferite quindi l'impasto in una ciotola, copritelo con la pellicola e fatelo lievitare per 15 ore in un luogo fresco (10 °C). Trascorso questo tempo, mettete nell'impastatrice la farina rimasta (250 g), 60 g di acqua, l'uovo e il tuorlo, 15 g di lievito, la vanillina, una grattugiata di buccia di arancia e un pizzico di sale.*
AVVIATE *l'apparecchio con la frusta a gancio, quindi unite l'impasto precedentemente lievitato e, per ultimi, il burro morbido e lo zucchero. Impastate per 15′, poi trasferite la pasta sul piano di lavoro e lavoratela ancora brevemente con le mani imburrate. Raccoglietela a palla, copritela e fatela lievitare al caldo (26-30 °C) per 30-40′.*
METTETE *un disco di carta da forno sul fondo di uno stampo a cerniera (ø 17,5 cm, h 10 cm), imburrate fondo e pareti e ricoprite entrambi con lamelle di mandorle. Trasferite nello stampo la pasta e fatela lievitare ancora al caldo finché raggiunge i 3/4 dell'altezza dello stampo (circa 40′). Infornate a 180 °C mettendo nel forno una bacinella di acqua bollente per creare umidità, togliendola dopo 3′. Cuocete ancora per 12′, poi abbassate la temperatura a 160 °C e proseguite nella cottura per altri 35′. Sfornate, sformate e fate raffreddare il pan brioche.*

Classiche

LA CREMA CHANTILLY E LA GLASSA

per 6 persone

450 g panna fresca – 230 g zucchero a velo
100 g crema pasticciera – 25 g albume più un po′
20 g liquore Maraschino – succo di limone
ribes – zucchero semolato

Montate la panna fresca con il Maraschino e 30 g di zucchero a velo, poi, continuando a montare, unite la crema pasticciera ottenendo la crema Chantilly per farcire il panettone o il pan brioche. Poco prima di servire il panettone farcito, amalgamate con una frusta l'albume, 200 g di zucchero a velo e un cucchiaio di succo di limone fino a ottenere una glassa lucida che "scrive". Colate la glassa con un cucchiaio sulla sommità del pan brioche farcito e decorate con grappolini e acini di ribes brinati, cioè spennellati di albume sbattuto e passati nello zucchero semolato.

Come si fa
Svuotare e farcire il pan brioche e il panettone

METTETE il pan brioche o il panettone rovesciati in una bacinella; incidetene la base a 2-3 cm dal bordo con un coltellino a sega e, affondandolo fino a 3/4 circa dell'altezza, tagliate la mollica lungo tutta la circonferenza.
RIGIRATE il pan brioche; infilate di piatto la lama di un lungo coltello a 3/4 dell'altezza, sotto la calotta. Senza allargare il foro di entrata del coltello, tagliate l'interno muovendo la lama di piatto a destra e a sinistra come un tergicristallo, senza mai forare il pan brioche.
ROVESCIATE di nuovo il pan brioche ed estraete il cilindro tagliato. Ricavatene 2 dischi alti 2 cm, di cui uno con la base del pan brioche. Spruzzate l'interno del pan brioche con una bagna preparata con **40 g di Maraschino** e 40 g di acqua, poi spalmatelo con la crema e tappezzatelo con circa **300 g di lamponi**, aiutandovi con uno stecchino. Riempitelo fino a metà con la crema e distribuitevi sopra qualche lampone.
INSERITE il disco di pasta inzuppato di bagna. Distribuite ancora qualche lampone e finite di riempire con la crema.
CHIUDETE con il disco ricavato dalla base e ponete in frigorifero per almeno 3 ore.

LE ALTRE SALSE *alla pagina seguente*

Le altre salse

RICETTE EMANUELE FRIGERIO **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

2

Spumosa

GANACHE AL GIANDUIA CON CUBI DI PANETTONE

per 8 persone

__340 g__ panna fresca – __230 g__ cioccolato gianduia
__30 g__ miele di acacia – __8__ fette di panettone

Tritate il cioccolato e riunitelo in una capiente ciotola resistente al calore. Scaldate 120 g di panna con il miele, spegnete al levarsi del bollore e versatela sul cioccolato. Mescolate fino a che non avrete ottenuto una ganache liscia e lucida. Lasciatela raffreddare, poi unitevi il resto della panna, fredda, e montate con le fruste elettriche rendendola gonfia e spumosa. Tagliate il panettone a cubi grossi e serviteli con la ganache al cioccolato gianduia.

3

Speziata

SALSA ALL'ARANCIA SU PANETTONE TOSTATO

per 8 persone

__200 g__ burro più un po' – __150 g__ zucchero più un po'
__8__ fette di panettone – __6__ uova – __3__ arance
__1__ stecca di cannella – cannella in polvere

Rompete le uova in una ciotola e mescolatele. Spremete le arance e versatene il succo in una casseruola con lo zucchero, il burro, la stecca di cannella e la scorza di un'arancia; portate a bollore quindi versatelo sulle uova e amalgamate bene. Riversate tutto nella casseruola e cuocete a fuoco molto lento, mescolando fino a quando il composto non si sarà leggermente addensato, senza mai raggiungere il bollore. Togliete la salsa dal fuoco, filtratela, aggiungetevi un pizzico di cannella in polvere e fate raffreddare. Cospargete un lato di ogni fetta di panettone con una cucchiaiata di zucchero. Scaldate una noce di burro in una larga padella e caramellatevi le fette di panettone, dal lato dello zucchero, per mezzo minuto. Servitele tiepide con la salsa.

4

Vellutata

CREMA DI MELE E CIOCCOLATO BIANCO TRA MILLEFOGLIE DI PANETTONE

per 8 persone

__150 g__ zucchero – __140 g__ cioccolato bianco tritato
__3__ mele cotogne – __1__ panettone

Lessate le mele cotogne, intere, per 1 ora. Rimuovete la calotta del panettone, poi tagliatelo orizzontalmente in dischi spessi 1 cm e ricavatene 24 dischi più piccoli con un tagliapasta (ø 7-8 cm); tostateli in forno a 90 °C per 20'. Sciogliete lo zucchero in una casseruola con una tazzina di acqua per 7-8' dal bollore. Eliminate il torsolo delle mele cotogne, passatele nel passaverdure e raccoglietene la polpa in una ciotola; unitevi lo sciroppo di zucchero, mescolate e, non appena il composto sarà tiepido, aggiungete il cioccolato e frullatelo per renderlo più cremoso. Fatelo raffreddare in frigo. Realizzate 8 millefoglie alternando 3 dischi di panettone e la crema di mele cotogne.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***26 ottobre***

Le cinque ricette dei lettori selezionate fra tutti i partecipanti a #ritrovarsiincucinaconNEFF

LE VOSTRE RICETTE di ARROSTO della DOMENICA

AVETE PARTECIPATO IN TANTISSIMI ALLA NOSTRA INIZIATIVA, MANDANDO LA VOSTRA RICETTA DI ARROSTO DELLA DOMENICA! IL DIRETTORE NE HA SCELTE CINQUE, ED ECCO IL RISULTATO DI UNA GIORNATA PASSATA IN REDAZIONE A CUCINARE CON NOI E CON NEFF

Non c'è ricetta che simboleggia un pranzo in famiglia quanto l'arrosto della domenica. Diffonde il suo profumo per casa che ancora non è uscito dal forno, per troneggiare poi al centro della tavola e far subito festa. Crosticina croccante e carne morbida e succosa sono il risultato che tutti vorrebbero ottenere, ma che spesso però si rivela più difficile del previsto – se non un obiettivo irrealizzabile. **Il segreto? Il forno, artefice del successo anche dei migliori chef**. Per cuocere un arrosto a regola d'arte infatti un forno ventilato è (quasi sempre) la soluzione migliore, ma le nuove tecnologie possono fare molto di più! I nuovi forni NEFF preriscaldano velocemente e ti permettono di infornare solo al momento opportuno, poi scaldano in modo omogeneo e con un sistema termo ventilato: nessun effetto "bollito" dentro e carne croccante ma non secca all'esterno. Con l'aiuto del vapore, anche le carni più magre non risulteranno stoppose e potrai cuocere dosando l'immissione di vapore. **Lasciati ispirare dalle nostre ricette e segui i consigli di NEFF: il tuo prossimo arrosto della domenica sarà ancora più buono di prima!**

SE LA CARNE È FARCITA MEGLIO IL FORNO STATICO, PER UNA COTTURA MENO AGGRESSIVA

1 ROSELLA BARTOLOMEI

Porchetta di coniglio con zabaione di balsamico e quenelle di patate e carote

Preparate il ripieno unendo 200 g di carne macinata, 100 g di pane grattugiato, 1 uovo, sale, pepe, prezzemolo. Aprite il coniglio, adagiate il composto e mettete al centro un filetto di maiale e del finocchietto selvatico. Rivestite con fette di pancetta e aromi e chiudete con lo spago. Mettete in una teglia da forno, condite con olio, aglio e rosmarino e cuocete a 180° C per 1 ora con forno statico e bassa immissione di vapore (così non lo dovrete coprire con la stagnola per parte della cottura). Aggiungete a metà cottura un bicchiere di vino bianco. Fate raffreddare e tagliate a fette. Servite con uno zabaione preparato con tre tuorli sbattuti con 15 g di zucchero a bagnomaria, 50 ml di vino e 20 ml di aceto e continuate a mescolare con la frusta fino a quando si addenserà, poi aggiungete il fondo di cottura filtrato del coniglio. Lessate delle patate e carote in acqua salata e aromatizzata con dell'anice, sbucciatele, passatele al setaccio, conditele e poi formate delle quenelle.

2 PAOLO BORTOLUSSI

Arrosto di vitello con porcini, castagne e zucca croccante

Lessate in acqua 200 g di castagne per un quarto d'ora, scolatele e spellatele. Nel frattempo, fate rosolare un arrosto di vitello da circa 1 kg in una padella in modo uniforme per 3 minuti per lato con un filo d'olio, bagnate con il vino, salate e pepate. Adagiatelo in una pirofila insieme a 600 g di funghi porcini mondati e tagliati a pezzi e le castagne, 2 spicchi d'aglio, timo, rosmarino e salvia. Cospargete con qualche ciuffetto di burro la carne, versate un filo d'olio sui funghi, salateli e pepateli. Infornate a 180°C per un'ora scarsa con cottura a vapore. Nell'ultimo quarto d'ora passate a cottura termo ventilata e arrostite nel forno anche una piccola zucca a quadratini con olio, sale, pepe, aglio e rosmarino finché non è croccante e dorata. Togliete l'arrosto dalla pirofila e lasciatelo riposare per 10 minuti avvolto nella carta stagnola. Eliminate gli aromi e frullate un terzo dei funghi e delle castagne assieme al fondo di cottura e del brodo, se serve. Servite l'arrosto con la salsa e le verdure.

PER "ROSOLARE" NEL FORNO BASTA INIZIARE LA COTTURA TERMO VENTILATA A 10°C IN PIÙ, PER UNA DECINA DI MINUTI

3 FRANCESCA MATTEUZZI

Pollo all'aglio con ripieno di quadrotti di pane ai grani antichi e salvia

Eviscerate il pollo senza aprirlo. Lavatelo accuratamente ed asciugatelo con carta da cucina. Schiacciate 8 spicchi d'aglio e mischiateli con il sale ed il pepe, massaggiate il pollo con questo composto, nell'interno e all'esterno e riempitelo con 20 g di tocchetti il pane che avrete tagliato e la salvia. Legate ben stretto. Fate fondere il burro e con un pennello cospargetelo su ogni parte del pollo. Infornate il pollo a 180°C per circa 1 ora e 15 minuti a forno ventilato – con il vapore non serve girarlo e quindi risulta più bello.

4 CHIARA LAZZARIN

PER CUOCERE LE VERDURE E FARLE DIVENTARE CROCCANTI, USATE LA COTTURA TERMO VENTILATA MA SENZA VAPORE

A DESTRA: IL CARRÉ DI MAIALE MARINATO ALL'ARANCIA E SENAPE CON MIELE E PRUGNE DI CHIARA E LA LONZA DI MAIALE ARROSTO CON SIDRO E MELE DI ELEONORA

5 ELEONORA DELLAVEDOVA

Su www.lacucinaitaliana.it leggi e stampa le ricette dei 5 classificati.

Apericena chic

MENO DI UNA CENA, PIÙ DI UN APERITIVO. INFORMALI, GIOVANI, DIVERTENTI EPPURE RICERCATI. ECCO NOVE **BOCCONCINI GOURMET** E TRE DRINK GIUSTI PER MOVIMENTARE LA SERATA

RICETTE SERGIO BARZETTI
COCKTAIL T'A
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

THE MONK

Ingredienti per 1 cocktail
Tequila Olmeca
***4** pere sbucciate e pulite*
***1,5 cl** Chartreuse giallo*
***2 cl** succo di lime*
***1 cl** sciroppo di agave – ghiaccio*

Aromatizzate 1 litro di tequila mettendovi in infusione le pere per 3 giorni; miscelatene poi 4,5 cl nel boston con gli altri ingredienti e il ghiaccio, agitate 15 secondi e servite filtrando.

DELICATO
La pera e l'agave ammorbidiscono il sapore secco della tequila. Un cocktail ideale per "sgrassare" cotechino e formaggio. Per semplificare, sostituite la tequila con vodka alla pera

LE ALTRE RICETTE
alle pagine seguenti

1 Friabile

TORTELLO DI SFOGLIA CON COTECHINO E ZUCCA

per 40 pezzi

***460 g** pasta sfoglia stesa – **200 g** zucca pulita*
***120 g** cotechino lessato – porro – alloro – salvia*
uovo – olio extravergine di oliva – sale

Tagliate la zucca a dadini e cuocetela in poco olio con una rondella di porro, sale e 2 foglie di alloro, per 18-20′ con il coperchio. Mescolate il cotechino con la zucca e 2 foglie di salvia tritate (ripieno). Tagliate la sfoglia in quadratini (lato 6 cm), farciteli con il ripieno, chiudeteli a triangolo, poi a tortello. Spennellate di uovo e infornate a 200 °C per 20-25′.

2 Scandinavo

PATATINA CON FONDUTA E UOVA DI SALMONE

per 12 pezzi

***450 g** patatine novelle – **200 g** fontina*
***100 g** panna fresca*
***50 g** uova di salmone – aneto*

Lessate le patate con la buccia per 30′. Tagliatele alla base per poterle appoggiare, e scavatele con uno scavino. Fondete la fontina con la panna, poi frullate con il mixer a immersione. Colmate le patatine con la fonduta e completate con le uova di salmone. Decorate con un ciuffetto di aneto.

3 Filante

RISO ALLO ZAFFERANO CON CUORE DI TOMA

per 24 pezzi

***1 litro** brodo – **300 g** riso Carnaroli – **100 g** toma piemontese – **50 g** trito di carota e porro – burro zafferano – grana grattugiato – sale – pepe*

Appassite il trito misto in una noce di burro; tostatevi il riso e cuocetelo in 15′, aggiungendo sale, pepe, il brodo poco per volta e una bustina di zafferano. Mantecate con 2 cucchiai di grana e poco burro, poi pressatelo in stampini a cubetti, con pezzetti di toma al centro. Fate riposare in frigo per 1 ora. Dorateli poi in padella con un filo di olio, voltandoli su tutti i lati, in 5′.

4
Vegetariano

TOPINAMBUR E CREMA DI LENTICCHIE ROSSE

per 24 pezzi

__200 g__ topinambur – __200 g__ lenticchie rosse spezzate – alloro – finocchietto – succo di limone olio extravergine di oliva – sale

Lessate le lenticchie in acqua bollente con una foglia di alloro. Cuocetele per 2-3' dalla ripresa del bollore, poi lasciatele riposare coperte per 10'. Scolatele, frullatele e condite la crema ottenuta con sale, finocchietto e succo di limone. Pelate i topinambur, tagliateli a fettine molto sottili e friggetele in olio caldo. Componete 24 bocconcini alternando le chips e la crema. Servite a parte le chips rimaste.

5
Rustico

CUBO DI MANZO E CASTAGNA

per 12 pezzi

__350 g__ filetto di manzo – castagne lessate miele di castagno – erba cipollina – maggiorana prezzemolo – olio extravergine di oliva – sale

Tagliate il filetto in 12 cubotti. Tritate le erbe aromatiche e passatevi la carne su tutti i lati, dopo averla leggermente unta di olio. Cuocete i cubi in padella, voltandoli su tutti i lati, per circa 5' in tutto. Salateli e serviteli con mezza castagna ciascuno, completando con un filo di miele di castagno.

6
Marinaro

ALICI PANATE E INFORNATE

per 20 pezzi

__80 g__ taralli al finocchietto __20__ alici – prezzemolo tritato grana grattugiato olio extravergine di oliva – aceto

Pulite le alici e apritele a libro. Frullate i taralli con un ciuffetto di prezzemolo tritato, mezzo cucchiaio di grana grattugiato, 2 cucchiai di olio e un cucchiaio di aceto. Otterrete una panatura umida. Impanatevi le alici, infilzatele su stecchini di legno e appoggiatele su una placca coperta con carta da forno. Infornatele a 180 °C per 5'.

KIWI CRUSH

Ingredienti per 1 cocktail
__3 cl__ kiwi frullato – __3 cl__ spremuta di pompelmo __1,5 cl__ succo di frutto della passione – kiwi menta – cubetti di ghiaccio

Raffreddate i bicchieri in freezer, poi versatevi il frullato di kiwi, quindi la spremuta di pompelmo e il succo di frutto della passione. Mescolate e completate con il ghiaccio. Decorate con kiwi, gusci di frutto della passione e menta.

ANALCOLICO
La dolcezza del kiwi è equilibrata dalle note amare del pompelmo e dall'acidulo del frutto della passione. Un cocktail che può sostenere tutto il pasto

Caldi o freddi?

POTETE SERVIRE tutti questi stuzzichini a temperatura ambiente, preparandoli in anticipo. Tuttavia, il tortello al cotechino, la patatina con la fonduta, il riso allo zafferano e il cubo di carne sono più buoni brevemente scaldati in forno.

LE ALTRE RICETTE *alle pagine seguenti*

Birra di Natale
CHRISTMAS BREW

Edizione 2015

La Birra di Natale FORST è una birra speciale
creata per le feste. Dal colore marcatamente
dorato questa birra è gradevolmente luppolata
e dall'inimitabile aroma di malto.

Quest'anno nella nuova bottiglia di vetro
valorizzata da un'illustrazione molto particolare:
lo **stabilimento di Birra FORST**
raffigurato in una veste natalizia.

...in confezione regalo

Contenuto 2 litri

In vendita presso tutti i Grossisti FORST,
i Mercatini di Natale dell'Alto Adige,
nei Ristoranti-Birrerie FORST,
nelle Birrerie-Ristoranti Spiller,
nel FORST Shop e nella
Foresta Natalizia di Birra FORST.
Fino ad esaurimento scorte.

www.forst.it

Birra di Natale Forst Weihnachtsbier

7
Irresistibile

CREMINE FRITTE
per 12 pezzi

***400** g latte – **170** g zucchero – **120** g semolino*
***100** g panna fresca – **100** g pangrattato*
***50** g mandorle con la pelle – **10** g anice stellato*
***6** tuorli – olio di arachide – finocchio*

Portate a bollore il latte con la panna e l'anice. Versatelo filtrandolo su 5 tuorli sbattuti con lo zucchero e 70 g di semolino. Portate sul fuoco e cuocete per 5-6' mescolando. Mettete la crema ottenuta in una teglietta foderata con carta da forno, in uno strato spesso circa 3 cm. Fate raffreddare in frigorifero per 12 ore. Tagliate nella crema 12 cilindri con un tagliapasta (ø 4 cm). Frullate insieme le mandorle, il pangrattato e il semolino rimasto ottenendo una panatura. Passate i cilindri nel tuorlo rimasto sbattuto, poi nella panatura e friggeteli nell'olio caldo fino a dorarli. Servite con finocchio sottile, crudo e croccante.

8
Morbido

MADELEINETTE
per 60 pezzi

***200** g cioccolato bianco – **75** g zucchero*
***75** g farina più un po' – **75** g burro più un po'*
***50** g caffè espresso – **50** g panna fresca*
***2,5** g lievito in polvere per dolci – **1** uovo*
***1** tuorlo – vaniglia – sale*

Sbattete l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, un pizzico di sale e i semi di mezzo baccello di vaniglia. Aggiungete la farina setacciata e il lievito, infine il burro fuso. Fate riposare per 2 ore. Imburrate uno stampo da 20 madeleinette, infarinatelo e riempitelo con il composto. Infornate a 200 °C per 6-8'. Sformate le madeleinette, sciacquate lo stampo e fatene altre (circa 60 in tutto). Fate bollire la panna mescolata con il caffè e versatela sul cioccolato bianco spezzettato, fino a fonderlo. Fate raffreddare la ganache ottenuta in frigo, poi montatela leggermente con le fruste. Servite le madeleinette con la ganache.

9
Ghiotto

TARTELLETTE DI FARRO
per 14 pezzi

***110** g farina di farro – **75** g burro*
***60** g zucchero – **60** g latte – **60** g panna fresca*
***50** g cioccolato fondente – **10** g farina di riso*
***2** tuorli – **1** cachi mela – sale*

Impastate il burro e 50 g di zucchero, unite un tuorlo e un pizzico di sale, poi le farine. Fate riposare la frolla ottenuta per 1 ora. Stendetela e foderate 14 stampini da tartelletta (ø 5 cm), riempiteli con fagioli secchi e infornate a 180 °C per 10'. Scaldate la panna con il latte e 10 g di zucchero; versatela sul cioccolato, fatelo fondere e unite 1 tuorlo. Riempite le tartellette con la ganache al cioccolato e infornatele per altri 10'. Servite con il cachi tagliato a dadini.

SOFT BUBBLES

Ingredienti per 1 cocktail
***2** cl vodka Tito's – **5** gocce di bitter al cioccolato – melagrana fresca Champagne – cioccolato fondente per decorare*

Fondete a bagnomaria un po' di cioccolato, mettetelo in un piatto e intingetevi il bordo dei bicchieri, creando una crosta. Metteteli in frigo. Spremete mezza melagrana, misurate 3,5 cl di succo e versateli nel bicchiere. Aggiungete la vodka e il bitter poi colmate con lo Champagne. Decorate a piacere.

BOLLICINE
Aroma di cioccolato e un accenno di acidità rendono questo cocktail adatto ad accompagnare i dolci. Per un finale raffinato e colorato

In anticipo

PREPARATE la crema di semolino il giorno prima e friggete le cremine poco prima dell'arrivo degli ospiti. Anche le madeleinette e le tartellette si possono preparare in anticipo: conservatele in scatole ben chiuse, mettendo le tartellette in frigorifero. Guarnitele all'ultimo.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **23 ottobre***

Ringraziamo Marco Neri per la preparazione dei cocktail.

Deliziosi regali con i cioccolatini di Joëlle

LAVORARE IL CIOCCOLATO È IL SOGNO DI MOLTI GOLOSI E IMPARARE NON È DIFFICILE. LA NOSTRA RESPONSABILE DI CUCINA, E PASTICCIERA, CI PROPONE QUATTRO **IRRESISTIBILI BONBON.** DA OFFRIRE IN SCATOLE INFIOCCHETTATE, COME PICCOLI GIOIELLI

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Cubetti alle arachidi
RICETTA 1

Bonbon al lampone
RICETTA 2

Conetti alla frutta
RICETTA 3

Fiamme bicolori
RICETTA 4

Le quattro ricette *alle pagine seguenti*

Cubetti alle arachidi

1

Astuzie

Il cioccolato, una volta fuso, non deve scaldarsi oltre. Appena si è sciolto uniformemente va tolto dalla fonte di calore, sia questa un fornello, un bagnomaria o il forno a microonde

Bonbon al lampone
2

Conetti alla frutta
3

Questi cioccolatini si conservano in frigorifero per circa una settimana, chiusi in scatole, protetti da aria e umidità

Fiamme bicolori
4

Bonbon al lampone
2

Temperare il cioccolato

Procedura per 500 g

FONDETE a bagnomaria 350 g di cioccolato misurando la temperatura con un termometro: non superate i 45 °C. Togliete la bastardella dal bagnomaria prima che il cioccolato sia del tutto fuso: controllerete meglio la temperatura. Continuate a mescolare finché non si sarà sciolto del tutto, quindi aggiungete il restante cioccolato, poco per volta, abbassando la temperatura fino a 31-32 °C. Se raggiungete la temperatura giusta prima che il cioccolato aggiunto si sia fuso del tutto, potete toglierlo e terminare la lavorazione. Se al contrario doveste andare sotto i 31-32 °C tornate 2 secondi sul bagnomaria. Colatelo subito negli stampi. Per il cioccolato al latte la temperatura da raggiungere è di 30 °C, per quello bianco 28 °C.

Dalla prima pagina

1·CUBETTI ALLE ARACHIDI

per circa 50 pezzi
220 g cioccolato al latte
150 g cioccolato fondente più un po'
120 g latte fresco – 100 g burro di arachidi
100 g latte condensato
75 g arachidi salate – 70 g burro

Tagliuzzate il cioccolato al latte in una ciotola. Scaldate il latte condensato insieme al latte fresco e a 30 g di burro, poi versatelo ancora caldo sul cioccolato.
Aggiungete alla miscela il burro di arachidi e mescolate tutto insieme fino a ottenere una massa liscia. Unitevi le arachidi salate e mettete il composto in una placca quadrata (lato 16,5, h 3 cm) foderata con carta da forno, sul fondo e sui bordi. Livellatelo bene con una spatola.
Sminuzzate il cioccolato fondente e fatelo fondere in un pentolino a bagnomaria. Appena si sarà sciolto, aggiungete il burro rimasto e mescolate. Colate il cioccolato fondente nello stampo, sopra il cioccolato alle arachidi, in uno strato di 0,5 cm. Mettete in frigorifero per almeno 12 ore. Tagliate a cubetti il cioccolato ormai consolidato con un coltello affilato a lama liscia.
Decorate a piacere alcuni dei cubetti con arachidi caramellate, "fissate" con gocce di cioccolato fondente fuso.
VARIANTE Potete preparare un'altra versione aggiungendo al posto delle arachidi 100 g di biscotti speziati a pezzetti, 100 g di anacardi o 50 g di mirtilli rossi disidratati.

2·BONBON AL LAMPONE

per circa 50 pezzi
500 g cioccolato fondente – 150 g cioccolato bianco – 125 g lamponi
90 g panna fresca – 50 g zucchero

Cuocete i lamponi a fuoco basso con un cucchiaio di acqua e 50 g di zucchero per circa 10'. Schiacciate la polpa in un setaccio, ottenendo un purè. Aggiungetevi la panna e scaldate di nuovo fino al bollore.
Sminuzzate il cioccolato bianco in una ciotola e versatevi sopra la panna al lampone bollente; mescolate fino a ottenere una crema liscia (ganache al lampone). Lasciatela consolidare in frigorifero per almeno 3 ore, meglio per 12.
Temperate 500 g di cioccolato fondente, poi colatelo in stampi di silicone a semisfere (2 stampi multipli con semisfere ø 3 cm da 24 pezzi ciascuno); capovolgeteli, lasciando colare il cioccolato in eccesso. Fate consolidare il cioccolato nelle sfere per 10'.
Riempite le cavità con la ganache al lampone, con una tasca da pasticciere, poi colatevi sopra il cioccolato rimasto, "chiudendo" le semisfere; livellatelo con una spatola.
Lasciate rapprendere e riposare per 12 ore, poi sformate i cioccolatini e completateli a piacere con foglie d'oro.

PIÙ FACILE
Per semplificare, utilizzate mini stampi a kugelhopf
Colate il cioccolato in uno stampo multiplo a piccoli kugelhopf e spatolate l'eccesso.
Lasciate rapprendere per 12 ore, poi sformate i cioccolatini e colmate le cavità con la ganache al lampone.
ACCORGIMENTO Quando si lavora con gli stampi per cioccolatini, si fonde sempre più cioccolato di quello che si utilizza. Conservate l'avanzo per torte, biscotti o ganache: mettetelo in una ciotola foderata di pellicola e conservatelo coperto. Potrete fonderlo nuovamente.

LO STILE IN TAVOLA
Nastri Brizzolari.

Il libro

TANTE ALTRE RICETTE E IDEE NUOVE si possono trovare nel volume di Joëlle Néderlants *Cioccolatini*, Guido Tommasi Editore (19,90 euro il cofanetto con 2 stampi in silicone). Spunti per chi è già esperto ma anche ghiotte proposte per chi è agli inizi, in 32 ricette spiegate passo passo e fotografate da Riccardo Lettieri.

3·CONETTI ALLA FRUTTA

per circa 36 pezzi
250 g confettura di mele cotogne
250 g cioccolato bianco – 20 g riso soffiato croccante – 8 g gelatina in fogli – limone

Ammollate la gelatina in acqua; strizzatela e fatela sciogliere in un pentolino.
Scaldate leggermente la confettura, unitevi la gelatina e un cucchiaio di succo di limone.
Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e colatelo in uno stampo multiplo in silicone a forma di conetti (se avete un solo stampo, usatelo più volte, conservando in frigorifero i conetti già sformati: ne otterrete circa 36).
Fondete 200 g di cioccolato bianco a bagnomaria; versatelo sul riso soffiato e mescolate. Stendete il composto ottenuto tra due fogli di carta da forno e livellatelo a 3-4 mm di spessore con un matterello. Mettetelo in frigorifero per 30', poi ritagliatevi 36 dischetti dello stesso diametro della base dei conetti con un tagliapasta e utilizzateli come basi croccanti.
Fondete il cioccolato bianco rimasto e colatelo sopra i conetti. Lasciate riposare tutto per 12 ore in frigo, in scatole ermetiche.
CONSIGLIO Sarebbe meglio temperare il cioccolato bianco prima di utilizzarlo, per evitare che si sciolga durante la realizzazione delle basi. In caso contrario, dovete lavorare molto velocemente e conservare poi i conetti sempre al fresco.

4·FIAMME BICOLORI

per circa 50 pezzi
210 g panna fresca – 180 g cioccolato bianco
125 g cioccolato fondente
15 g sciroppo di violetta – burro – tè affumicato

Scaldate 120 g di panna con un cucchiaino di tè, fino al bollore. Spegnete, lasciate in infusione per 4', poi filtrate. Scaldate nuovamente fin quasi al bollore, poi versate la panna sul cioccolato fondente a pezzettini e mescolate finché non si sarà sciolto completamente. Aggiungete 10 g di burro, incorporandolo bene. Mettete la ganache ottenuta in frigorifero per 12 ore in una ciotola coperta con la pellicola.
Toglietela dal frigorifero e schiacciatela con uno spremiaglio pulitissimo su un foglio di carta da forno formando dei ciuffetti. Rimettete le fiamme ottenute in frigorifero e fatele consolidare per 2 ore.
Ripetete le operazioni per le fiamme bianche, aggiungendo lo sciroppo di violetta a 90 g di panna, dopo il bollore (lo sciroppo non deve scaldarsi. Se non lo trovate, sostituitelo con 10 g di acqua di rose).
Decorate le fiamme con violette candite o stelline di zucchero.
CONSIGLIO Per maneggiare più agevolmente questi cioccolatini, evitando che si sciolgano, appoggiateli in pirottini singoli di carta.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **7 ottobre***

La cena della Vigilia

UN TRIONFO DI **PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI**. IL MENU DI MAGRO DI UNA VOLTA OGGI È IL PIÙ CONGENIALE AL NUOVO DESIDERIO DI LEGGEREZZA. VE LO PROPONIAMO IN CINQUE PORTATE ELEGANTI E SUGGESTIVE

RICETTE GIOVANNI ROTA **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE CLAUDIO TAJOLI **STYLING** VANESSA PISK

Stile nordico

Ceramiche diverse e vetri fumé. I sottopiatti fatti di porzioni di corteccia "scaldano" l'atmosfera. Le bacche rosse (o meline selvatiche), i mandarini cinesi, i rami di abete e le candele distribuiti sulla tavola rallegrano con un tocco di colore. Potete legarli in mazzetti con spago grezzo (in vendita dai ferramenta) o colorato (in vendita in cartoleria); unendo un cartoncino con il nome diventeranno dei segnaposto.

CAROTE MULTICOLOR
Sono quelle che si coltivano a Polignano, in provincia di Bari, e sono un presidio Slow Food. I colori variano dal giallo chiaro fino al viola scuro; il sapore è fresco e leggermente sapido perché vengono irrigate con acqua di mare. Si trovano in vendita anche al supermercato.

1 Scampi con crema di avocado e carote

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g carote viola, arancioni, gialle
18 scampi
2 cipollotti
1 avocado
curry – finocchietto
vino bianco secco
peperoncino fresco – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

DIVIDETE *la polpa dell'avocado in tocchi e affettate un cipollotto. Raccogliete entrambi nel bicchiere del frullatore con il succo di mezzo limone, un pizzico di sale, un peperoncino tritato, una macinata di pepe, 100 g di olio e frullate in crema.*

MONDATE *le carote e tagliatele in nastri con il pelapatate (conservate la parte che non riuscirete a tagliare in nastri: servirà per il brodo). Disponete i nastri di carota gialla e arancione in una ciotola e quelli viola in un'altra per evitare che macchino. Insaporite tutte le carote con un cucchiaino di curry (dosate la quantità secondo il vostro gusto) e un pizzico di sale. Lasciateli marinare per 30', poi asciugate i nastri con una centrifuga da insalata, oppure strizzateli delicatamente e conditeli con un filo di olio.*

SGUSCIATE *gli scampi, eliminate il budellino nero usando le pinzette, se necessario, e infilzate ogni coda su uno stecco da spiedino.*

PREPARATE *un brodo portando a ebollizione una casseruola di acqua con un cipollotto diviso a metà, qualche pezzo di carota tenuto da parte, 2 grani di pepe, mezzo bicchiere di vino bianco e un ciuffo di finocchietto; fate bollire per 10', poi riducete la fiamma al minimo in modo che l'acqua sia fremente. Immergetevi le code di scampo e cuocetele per 1'.*

DISTRIBUITE *nei piatti i nastri di carota mescolati tra di loro, unite in ognuno 3 code di scampo senza stecco, condite con la crema di avocado e decorate a piacere con prezzemolo riccio. Servite subito.*

2 Risotto verde con vongole, fasolari e spuma di scalogno

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg vongole spurgate
1 kg fasolari spurgati
480 g riso Carnaroli
400 g cimette di broccolo
150 g vino bianco secco più un po'
2 tuorli – **1** scalogno
burro chiarificato
aglio – peperoncino – zucchero
olio extravergine di oliva – sale

FATE *aprire le vongole in una casseruola coperta sul fuoco medio con un filo di olio, uno spicchio di aglio, un peperoncino diviso a metà e 3 cucchiai di vino bianco: ci vorranno 4-6'; quindi sgusciatele e conservatele nel liquido di cottura filtrato attraverso un colino a maglie fini foderato di cotone idrofilo.*
RIPETETE *le stesse operazioni per i fasolari. Tenete tutto in caldo.*
SBOLLENTATE *le cimette di broccolo in acqua con un pizzico generoso di sale e uno di zucchero per 2', scolatene 4-5 da tenere da parte per la decorazione finale e proseguite nella cottura per altri 10'. Scolate le cimette e frullatele con un mestolo di acqua di cottura. Aggiustate di sale, se serve.*
MONDATE *lo scalogno, affettatelo e raccoglietelo in una casseruola con 150 g di vino bianco, portate a ebollizione e cuocete per 10'. Togliete dal fuoco e filtrate.*
SCIOGLIETE *30 g di burro chiarificato.*
RACCOGLIETE *in una piccola ciotola il vino filtrato, sbattetelo con 2 tuorli e portate il composto su un bagnomaria caldo ma non bollente, unite un pizzico di sale e il burro chiarificato fuso continuando a montare con la frusta fino a ottenere una spuma tipo zabaione. Tenetela in caldo.*
TOSTATE *il riso in casseruola senza grassi, poi unite 10 g di olio e iniziate a bagnare con acqua bollente. Dopo 10' aggiungete i liquidi di cottura di vongole e fasolari. A 1' dalla fine della cottura aggiustate di sale, incorporate la crema di broccoli e i molluschi. Decorate con le cimette tenute da parte e la spuma di scalogno.*

2

UN MISTO SAPORITO
Per completare con un tocco originale e fresco aggiungete qualche germoglio di daikon, appena piccante, e di shiso verde, dal leggero sapore di anice e menta.

3

3 Branzino in crosta di aneto, arancia e pecorino

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg 6 filetti di branzino (oppure 3 branzini da 500 g cad.)
30 g pinoli
prezzemolo – finocchietto
arancia – aneto
pecorino stagionato grattugiato
misticanza – zenzero fresco
pangrattato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE *non troppo finemente un ciuffo generoso di aneto (7-10 g) e raccoglietelo in una ciotola con un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe, la scorza di un'arancia e un pezzetto di zenzero grattugiati, 100 g di pangrattato, 10-15 g di olio e 30 g di pecorino. Mescolate bene amalgamando gli ingredienti in modo omogeneo.*
UNGETE *i filetti da entrambi i lati; ricopriteli con il pangrattato aromatizzato solo sul lato della polpa.*

ACCOMODATE *i filetti su una placca foderata di carta da forno mettendoli "su un fianco" formando una sorta di curva, salateli e unite ancora un po' di pangrattato aromatizzato, poi infornateli nel forno ventilato a 180 °C per 15′ circa.*
FRULLATE *grossolanamente 15 g di pecorino con i pinoli, 40 g di olio, un pizzico di sale, un ciuffo di finocchietto e uno di prezzemolo sminuzzato.*
SFORNATE *il pesce e servitelo con la salsa al prezzemolo, completando con la misticanza.*

LA CUCINA ITALIANA PER

MIELE

Un tripudio di sapori, caldi e freddi, in un piatto esclusivo preparato dallo chef con i nostri lettori!

LA CASA DELLA TECNOLOGIA

Si è tenuto il 28 ottobre presso l'elegante Miele Center di Torino, l'evento in compagnia dei cinque vincitori della terza e ultima sessione della sfida ai fornelli 'Cucina con Miele'. Come sempre ad attenderli a casa Miele c'era **Norbert Niederkofler,** il grande chef stellato altoatesino che con disarmante maestria ha coinvolto i partecipanti in un corso di alta cucina, conquistandoli non solo con abilità e tecnica ma soprattutto con i suoi inconfondibili valori, basati sulla scelta delle migliori materie prime e del metodo di cottura più adeguato per valorizzarle.

Una filosofia che è diventata una vera firma di stile; la stessa abbracciata dall'azienda tedesca **Miele** che racchiude in ogni elettrodomestico tutta la cura e la ricerca della massima qualità, attraverso materiali innovativi e tecnologie avanzate, in grado di garantire le più elevate prestazioni per oltre 20 anni. Lo chef Niederkofler e Miele hanno fatto dell'eccellenza il loro biglietto da visita, per questo si scelgono a vicenda e raccontano, con il loro lavoro, l'importanza di fare sempre meglio!

Sotto: Norbert Niederkofler con i cinque lettori scelti dalla redazione: Francesca, Enrica, Erika, Tommaso e Francesco.

LA RICETTA

RAVIOLI DI BIETA CON SARDE DEL LAGO D'ISEO E CREMA DI PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

500 g pancetta tesa – 400 g panna fresca
200 g latte – 200 g cerfoglio – 140 g farina 00
100 g mascarpone – 100 g parmigiano grattugiato
60 g semola di grano duro – 30 g scalogno – 3 tuorli
1 uovo – 2 sarde essiccate del lago d'Iseo – noce moscata
burro – rosmarino – salvia – timo – olio di vinacciolo
aceto di pera – olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE la pancetta a cubetti e cuoceteli sottovuoto con il latte, la panna e le erbe nel forno a vapore Miele per circa 8 ore a 60°C.
IMPASTATE le farine con i tuorli e l'uovo, unite un pizzico di sale, 2 g di acqua e 2 g di olio di oliva; lasciate riposare in frigo, nella pellicola, per 30'.
FRULLATE 250 g di olio di vinacciolo con il cerfoglio e filtratelo.
STUFATE lo scalogno in una noce di burro e 2 cucchiai di acqua.
SCOTTATE le biete nel forno a vapore per 2' a 100°C, quindi strizzatele e frullatele con lo scalogno stufato, il mascarpone, il parmigiano, una grattata di noce moscata, sale e pepe (ripieno).
TIRATE la pasta spessa 2 mm, tagliatela in dischi di 6 cm, spennellateli di acqua e ponetevi al centro una noce di ripieno, poi chiudeteli a mezzaluna, infine avvicinate le due estremità, sovrapponendole, e premete per sigillarle.
LESSATE i ravioli per un paio di minuti poi scolateli e saltateli in padella con una noce di burro.
FRULLATE la crema la pancetta con il liquido di cottura e 10 g di aceto di pera, quindi distribuitela nei piatti fondi e sistematevi sopra i ravioli, l'olio al cerfoglio infine le sarde essiccate tagliate a listerelle.

4 Tortino di carciofi e patate

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g patate rosse
4 carciofi
grana grattugiato
timo – scalogno
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SBUCCIATE *uno scalogno e affettatelo.*
MONDATE *e affettate i carciofi, scottateli in acqua bollente salata per 1′ e mezzo. Scolateli e saltateli in una padella velata di olio con lo scalogno per 2′. Spegnete, togliete dal fuoco, aggiustate di sale, insaporite con le fogliolinе di 2 rametti di timo e 2 cucchiai di grana.*
LAVATE *le patate con la buccia, affettatele a rondelle spesse non più di 2 mm e scottatele per 1′ in acqua bollente salata. Scolatele e conditele con 2 cucchiai di grana grattugiato, un filo di olio e un'abbondante macinata di pepe.*
FODERATE *il bordo interno di una pirofila unta di olio (ø 18 cm) con un giro di fette di patate, poi fate un giro di fette di carciofi e procedete alternando i due ingredienti in anelli concentrici. Completate con grana grattugiato, un filo di olio e qualche fogliolina di timo.*
INFORNATE *a 180 °C per 20-22′. Sfornate e servite subito.*

PIÙ SEMPLICE
Invece di formare cerchi concentrici, disponete le fette di patate e di carciofi in strati sovrapposti alternati.

THE ORIGINAL SINCE 1976

RICETTARIO DI STILE TROLLBEADS
GIOIELLI A MODO TUO

Tra il mondo dei fornelli e quello dello stile, l'importante è personalizzare, aggiungere un tocco, suscitare un'emozione. TROLLBEADS, il marchio Danese, da 39 anni leader nel settore dei gioielli componibili, propone un colorato ricettario per salvare lo stile in ogni occasione.

Prendete i beads in Argento, Oro, Pietre Preziose e Vetro artigianale, insaporite con un pizzico di storia d'estate e versate tutto nel bracciale o collana dedicato ai mesi più attesi dell'anno!

Non sarà la vostra abilità culinaria a decretare l'esito finale, saranno gli ingredienti di significato selezionati e disposti sul gioiello. Ogni ricetta ha una storia; ogni beads, rende il giusto tributo alle vostre passioni...

...Ed ecco cotta, sfornata e pronta la ricetta ideale per un'estate da ricordare!

Perchè la tua storia
è una favola da raccontare…

Per le buone forchette che non rinunciano ad assecondare le tendenze più in voga.

Per donare un'energica marcia in più.

Per riscaldare l'anima e riportare alla mente episodi felici.

Per gli amanti dell'inconfondibile aroma italiano.

5

CHIPS DI PERA
Affettate molto sottilmente una pera senza detorsolarla e senza sbucciarla, disponete le fette su una placca foderata di carta da forno, spolverizzatele di zucchero a velo e infornatele nel forno ventilato a 100 °C per 30′, sfornatele e giratele. Infornate di nuovo per altri 15′.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***30 ottobre***

5 Crème brûlée alla cannella con pere

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′ più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g zucchero più un po′
300 g latte
300 g panna fresca
8 tuorli – **4** pere Martin Sec – arancia
pepe cubebe (*Piper cubeba* o pepe di Giava)
cannella in stecca
fava tonka (oppure baccello di vaniglia)

SBUCCIATE *e detorsolate le pere, poi dividetele in spicchi.*
PORTATE *a ebollizione 300 g di acqua con 200 g di zucchero, qualche grano di pepe cubebe (pepe garofanato), un pezzo di cannella in stecca e 1-2 scorze di arancia; dopo 1-2′ unite gli spicchi di pera e cuoceteli per 10-12′. Scolateli e lasciateli raffreddare.*
SCALDATE *il latte con la panna aromatizzando con un pezzettino di fava tonka e un pezzo di cannella, dopo 1-2′ di bollore spegnete e lasciate insaporire per 5′.*
SBATTETE *100 g di zucchero con i tuorli. Filtrate il latte sui tuorli e mescolate bene con la frusta ottenendo una crema liscia e abbastanza liquida, eliminate l'eventuale schiuma che si sarà formata.*
SCALDATE *il forno a 140 °C e mettetevi una teglia piena per metà di acqua tiepida: servirà per cuocere le creme a bagnomaria.*
DISPONETE *sul fondo delle 6 pirofiline (ø 8 cm, h 6 cm) gli spicchi di pera cotti nello sciroppo, coprite con la crema e infornate nel bagnomaria. Cuocete per 50′.*
SFORNATE *le creme, fatele raffreddare per almeno 2 ore, poi spolverizzate la superficie con zucchero semolato e caramellatelo con il cannello per caramellare oppure passatele sotto il grill fino quando lo zucchero non sarà dorato. Completate a piacere con chips di pera.*

LO STILE IN TAVOLA Piatti bianchi, piatti con decoro e coppette Paola Paronetto, bicchieri, caraffa e posate Bitossi Home, tovaglia e tovaglioli Nya Nordiska, piattini verdi e piatto grande verdone Ila Malù, pirofila del tortino di patate e pirofiline della crema Maxwell & Williams.

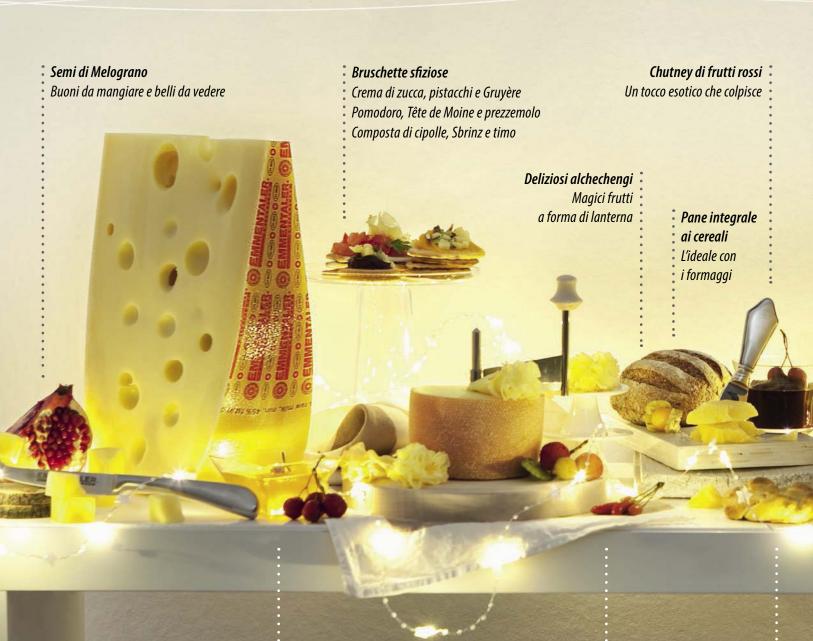
Il vino giusto

DI **GIANLUCA LADU**

Tre vini d'autore dal Nord Italia che combinano estro e tradizione, per arricchire con originalità il sobrio menu della Vigilia.

BOLLICINE “Cuvée 36” Brut Nature Casa Caterina Solo da uve chardonnay, uno spumante cremoso e di ravvivante freschezza. Un Franciacorta, ma nel migliore stile d'Oltralpe. Su scampi e risotto. 22 euro.

BIANCO Vallagarina Igt “Anisos” 2012 Eugenio Rosi Artigianale e sensibile lavorazione di uve nosiola con chardonnay e pinot bianco per un bianco di spessore. Sul branzino e sul tortino di carciofi. 20 euro.

DOLCE Verduzzo Friulano 2011 Vignai da Duline Da una vigna del 1936, è morbido, ma dinamico, dolce e non stucchevole, con una vena fresca e sapida che arriva dalla sua terra nativa. 18 euro.

Splendidi piatti in anticipo

PER UN RITO DA CONDIVIDERE CON I PROPRI CARI INTORNO ALLA TAVOLA DI CASA E DA GODERE CON **SERENITÀ** PREPARANDO QUASI TUTTO IL GIORNO PRIMA

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

BAGLIORI PREZIOSI
Abbellite la tavola con dettagli luccicanti: cuoricini, nastri o semplice frutta secca, colorata con spray dorati

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e sottopiatti dell'apertura e della stella, piatto piano dei pacchettini di faraona, sottopiatti degli sformatini, vassoio del filetto e piattino della torta Wedgwood; piattini delle tegoline, piatti degli sformatini e posate Hermès; piatto fondo dei pacchettini di faraona e piatto della torta Herend; bicchieri e flûte di cristallo trasparente Baccarat; decorazioni MV% Ceramics Design.

LA RICETTA ALLA PAGINA SEGUENTE

LA FOTO ALLA PAGINA PRECEDENTE

1 Tegoline con pera e guanciale

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g pera Abate un po' acerba
180 g guanciale
100 g grana grattugiato
20 g pistacchi pelati
10 g nocciole tostate pelate
10 g farina di mais precotta – **1** fetta di pancarré – burro

FRULLATE *le nocciole con il pancarré spezzettato e la farina di mais. Mescolate la polvere ottenuta al grana grattugiato.*
FODERATE *il piatto del forno a microonde con un foglio di carta da forno e disponete il grana in dischetti di 8 cm di diametro, aiutandovi con un tagliapasta: fate uno strato uniforme non troppo spesso. Cuoceteli per 2' a 750 W. In alternativa, potete utilizzare una teglietta e infornare nel forno tradizionale a 200 °C per 2' e 20 secondi circa.*
STACCATE *le cialdine appena sfornate e appoggiatele su una superficie curva (un tubo di cartone foderato di alluminio o stampini a semisfera), finché non saranno croccanti. Preparatene 4 per volta, fino a ottenerne circa una ventina.*
TAGLIATE *il guanciale a dadini e fatelo rosolare in una padella, finché non diventa dorato. Scolatelo su carta da cucina.*
SMINUZZATE *i pistacchi; sbucciate la pera e tagliatela a dadini molto piccoli (4-5 mm).*
FONDETE *una noce di burro e, quando comincia a spumeggiare, aggiungete i pistacchi, il guanciale, infine la pera. Fate insaporire tutto insieme per 1' e mezzo, poi lasciate intiepidire.*
SERVITE *le tegoline farcite con le pere al guanciale.*

PER PORTARSI AVANTI

IL GIORNO PRIMA Preparate tutta la farcitura, mettetela in una ciotola e conservatela in frigorifero. Preparate le tegoline e tenetele pronte in un contenitore ben chiuso, al riparo dall'umidità.

AL MOMENTO (10 MINUTI PRIMA DI SERVIRE) Scaldate velocemente la farcitura in padella o nel forno a microonde e farcite le tegoline.

Iniziate il pranzo con un **BRINDISI AUGURALE** *stappando un bianco frizzante e servendolo come aperitivo con le tegoline*

2 Stella di patate al tartufo e robiola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg patate
150 g robiola tipo Roccaverano
12 acini di uva – **4** tuorli – **2** arance
grana grattugiato – burro – semolino – tartufo nero – noce moscata
prezzemolo – maggiorana – pepe rosa – chicchi di ribes – sale

LESSATE *le patate per 40'. Pelatele e passatele allo schiacciapatate. Aggiungete 3 tuorli, 1 cucchiaio di grana grattugiato, un pizzico di sale e di noce moscata, un trito di prezzemolo e maggiorana e 20 g di tartufo nero grattugiato e amalgamate gli ingredienti.*
STENDETE *il composto ottenuto in una teglietta coperta con carta da forno, in modo da ottenere uno strato ben livellato di circa 2 cm di spessore. Copritelo con la pellicola e mettetelo in frigorifero a raffreddare per almeno 1 ora.*
RITAGLIATE *dallo strato di patate 8 stelle, con un tagliapasta sagomato. Trasferitele su una teglia coperta con carta da forno, imburrata e spolverizzata di semolino. Spennellatele con un tuorlo sbattuto con un filo di acqua, cospargetele con grana grattugiato e fiocchetti di burro, quindi infornatele a 200 °C per circa 15'; circa 3' prima di sfornare le stelle, aggiungete al centro di ognuna un quadratino di robiola, in modo che cominci appena a fondersi.*
TAGLIATE *a fiammifero la scorza delle arance; mettetele in acqua fredda, portate a bollore, lasciatele cuocere per mezzo minuto poi scolatele. Insaporitele in padella con una piccola noce di burro.*
TAGLIATE *a metà gli acini di uva, eliminate i semi, e scottateli in una padella insieme alle scorze di arancia e pepe rosa a piacere.*
SERVITE *le stelle con spiedini di uva, completando con tartufo a fettine, le scorzette di arancia e decorando con chicchi di ribes.*

PER PORTARSI AVANTI

IL GIORNO PRIMA Preparate le stelle, ponetele su un vassoio foderato con carta da forno, copritele con la pellicola e conservatele in frigo. Preparate le scorze di arancia e conservatele in una ciotolina coperta, in frigorifero.

AL MOMENTO (20 MINUTI PRIMA DI SERVIRE) Trasferite le stelle su una teglia coperta con carta da forno, imburrata e spolverizzata con il semolino, e infornatele. Mentre cuociono, preparate gli acini di uva e passateli in padella con le scorze; componete poi gli spiedini.

PIÙ FACILE
Semplificate gli elementi di completamento: sostituite la scorza sbollentata con scorza di arancia grattugiata, e servite l'uva senza passarla in padella.
CONSISTENZE A CONTRASTO
Il semolino spolverizzato sulla teglia, dorandosi in cottura, aggiunge un tocco croccante alle stelle fondenti
2

Un **BUON BRODO** non può mancare in un menu ispirato alla tradizione italiana: noi l'abbiamo impreziosito con un originale "pacchettino" di pasta ripieno

3

PIÙ FACILE

Fatevi preparare la faraona dal vostro macellaio. In alternativa, sostituitela con il pollo: acquistate il petto già pulito e 2 cosce per il brodo. Per le crespelline, utilizzate la pasta brick, in vendita nei negozi di specialità arabe; tagliate nei fogli 8 dischi di 18 cm di diametro e farciteli.

3 Pacchettini di faraona in brodo ristretto

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore e 30'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,6 kg 1 faraona – **150 g** formaggio tipo raschera o latteria
120 g semola rimacinata di grano duro
100 g lenticchie di Castelluccio – aglio – sedano – carota
cipolla – scalogno – alloro – rosmarino – timo – prezzemolo
arancia – grana grattugiato – vino bianco secco – burro
olio extravergine di oliva – sale fino e grosso – pepe

STRINATE, *eviscerate e lavate la faraona. Eliminate testa e zampe, tagliatela a metà separando la parte anteriore dalla posteriore, poi ricavate il petto pulito, staccandolo dalla cassa toracica.*
RECUPERATE *ali, cosce e gli ossi del torace e metteteli in una pentola con un gambo di sedano, una carota e una cipolla a pezzetti, 2 foglie di alloro, 10 grani di pepe, uno spicchio di aglio con la buccia, un rametto di rosmarino, un bicchiere di vino e una presa di sale grosso. Coprite con 3,5 litri di acqua e fate bollire per 2 ore e 30′ (dopo 1 ora, togliete le cosce: potrete mangiarle spolpate, in insalata).*
AMMOLLATE *le lenticchie in acqua per 1 ora, scolatele, sciacquatele e lessatele in acqua con mezzo scalogno, un cucchiaio di olio e 2-3 scorze di arancia, per 15′ dal bollore.*
METTETE *il petto della faraona in una pirofila con mezzo bicchiere di vino, 2-3 rondelle di scalogno e fatelo marinare per 1 ora. Sgocciolatelo e asciugatelo, conditelo con sale, pepe, un filo di olio, poi cuocetelo in padella per 2′ per lato, sfumando con poco vino bianco.*
MESCOLATE *la semola con 200 g di acqua, 8 g di olio e un pizzico di sale. Fate riposare la pastella ottenuta coperta per almeno 2 ore.*
TAGLIATE *il petto a striscioline e conditele con un cucchiaio di grana e un trito di timo e prezzemolo.*
PONETE *una padella con il fondo di 18 cm di diametro sopra una pentola di acqua bollente, in modo che si scaldi dolcemente. Spennellate la pastella di semola sul fondo della padella, con un pennello. Lasciatela rapprendere, finché i bordi cominciano a staccarsi dal fondo; girate la sottile crespella ottenuta, cuocetela per altri 20 secondi e toglietela dalla padella. Preparatene così altre 7.*
FARCITE *le crespelline con il petto di faraona e un ciuffo di raschera a filetti e chiudeteli a pacchettino. Rosolate i pacchettini in una noce di burro spumeggiante, appoggiandoli in modo da lasciare la chiusura verso l'alto; voltateli dopo 1′ e librateli anche sull'altro lato.*
FILTRATE *il brodo e sgrassatelo; fatelo restringere per 10′ con 60 g di scalogno, 60 g di carote e 60 g di sedano tagliati a dadini.*
SERVITE *i pacchettini sopra un cucchiaio di lenticchie sgocciolate, con il brodo e le sue verdurine.*

PER PORTARSI AVANTI

IL GIORNO PRIMA Pulite la faraona e preparate il brodo, che conserverete in frigo e poi sgrasserete. Marinate e cuocete i petti, fateli raffreddare già coperti con la pellicola, poi metteteli in frigo. Ammollate le lenticchie e lessatele; conservatele in frigo nella loro acqua. Preparate le crespelline, impilatele con un foglio di carta da forno tra una e l'altra, avvolgetele nella pellicola e ponetele in frigo. Tagliate in piccola dadolata sedano, scalogno e carota e conservateli in una ciotola coperta, in frigorifero.

AL MOMENTO (20 MINUTI PRIMA DI SERVIRE) Togliete le lenticchie dal frigo e sgocciolatele. Scaldate il brodo con la dadolata di verdure. Confezionate i fagottini e cuoceteli. Componete i piatti.

4 Sformatini di sedano rapa e zucca

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g polpa di zucca
300 g sedano rapa pulito
160 g alchechengi puliti
60 g taleggio
1 uovo
burro – grana grattugiato – prezzemolo
timo – salvia – scalogno – limone – sale – pepe

TAGLIATE *il sedano rapa a fettine di 3-4 mm di spessore; portate a bollore una casseruola di acqua con sale e una rondella di limone, poi lessatevi il sedano rapa per 10′, quindi scolatelo.*
TAGLIATE *la zucca a dadini di 5 mm e metteteli in una casseruola con uno scalogno sbucciato e tritato, una noce di burro, un pizzico di sale e un mestolo di acqua; cuocete per 10-12′.*
INTAGLIATE *nelle fettine di sedano rapa cotto 8 dischetti con un tagliapasta (ø 4 cm).*
IMBURRATE *8 stampini cilindrici (ø 8 cm, h 4 cm) e disponete al centro di ognuno un dischetto di sedano rapa. Riempite lo spazio intorno al disco con dadini di zucca e pressateli creando una base uniforme.*
SMINUZZATE *il sedano rimasto e unitelo ai dadini di zucca rimasti, aggiungete sale, pepe, un cucchiaio di grana grattugiato, un trito di prezzemolo e poco timo e un uovo. Mescolate bene e distribuite parte del composto ottenuto negli stampini, creando una piccola nicchia al centro. Riempitela con il taleggio tagliato a quadretti e chiudete gli stampi con il composto residuo.*
INFORNATE *a 180 °C per 20-25′. Tagliate in quattro gli alchechengi; fondete in padella una noce di burro con 8 foglie di salvia; quando sarà color nocciola, spegnete e unite gli alchechengi, mescolate e insaporite con una generosa macinata di pepe.*
CAPOVOLGETE *gli sformatini e serviteli con gli alchechengi.*

PER PORTARSI AVANTI

IL GIORNO PRIMA Preparate gli sformatini, fino al completo riempimento degli stampi. Conservateli in frigorifero coperti con la pellicola.

AL MOMENTO (30 MINUTI PRIMA DI SERVIRE) Infornate gli sformatini e, intanto, preparate gli alchechengi alla salvia e saltateli in padella velocemente.

LA FOTO ALLA PAGINA SEGUENTE

Accanto a un sontuoso filetto in crosta, uno sformatino con verdure di stagione come contorno o alternativa **VEGETARIANA** *alla carne*

LA RICETTA ALLA PAGINA PRECEDENTE

4

PIÙ FACILE

Invece di fare lo strato di sola zucca intorno ai dischetti di sedano rapa bollito mescolate subito i dadini di sedano rapa e zucca con l'uovo e riempite gli stampi.

VARIAZIONI
Per completare la carne con un aroma più dolce e pungente, sostituite i funghi con cipolline borettane, da preparare nello stesso modo

PIÙ FACILE

Acquistate 500 g di pasta da pane pronta e, una volta stesa, cospargetela con semi di girasole. Potete eliminare il fegato grasso fresco e usare invece il blocco di foie gras in vasetto (evitate il pâté e la terrina) fondendone solo un pezzetto con lo scalogno per ottenere una saporita salsina.

LA RICETTA ALLA PAGINA SEGUENTE

6 Torta brioche alle mele

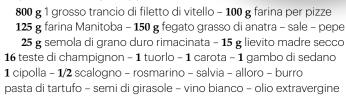
IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 45' più 3 ore e 30' di lievitazione e riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
230 g pasta sfoglia stesa tonda
135 g farina Manitoba
120 g farina 00
100 g panna fresca montata
85 g yogurt greco
75 g latte – **10 g** lievito madre secco
4 mele – **3** tuorli – malto in polvere – burro
cannella in polvere – vaniglia – ribes
zucchero semolato – zucchero a velo – sale

LA FOTO ALLA PAGINA PRECEDENTE

5 Filetto di vitello in crosta di pane

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 15 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
800 g 1 grosso trancio di filetto di vitello – **100 g** farina per pizze
125 g farina Manitoba – **150 g** fegato grasso di anatra – sale – pepe
25 g semola di grano duro rimacinata – **15 g** lievito madre secco
16 teste di champignon – **1** tuorlo – **1** carota – **1** gambo di sedano
1 cipolla – **1/2** scalogno – rosmarino – salvia – alloro – burro
pasta di tartufo – semi di girasole – vino bianco – olio extravergine

MESCOLATE *la farina Manitoba con 150 g di acqua e 5 g di lievito madre, ottenendo una pastellina. Lasciatela riposare in frigorifero, coperta, per 12 ore. Aggiungete alla pastella la farina per pizze e la semola, 10 g di lievito madre, 15 g di olio, 5 g di sale. Impastate e unite 20 g di semi di girasole. Quando l'impasto sarà omogeneo ed elastico, raccoglietelo a palla e lasciatelo lievitare per almeno 3 ore in una ciotola coperta con un canovaccio umido.*
LEGATE *il filetto con lo spago da cucina; salatelo, pepatelo e mettetelo in una pirofila con un rametto di rosmarino, sedano, carota e cipolla tagliati a pezzetti, 2 foglie di alloro e di salvia; unite fiocchetti di burro e infornate a 190 °C per circa 45', voltandolo a metà cottura.*
TAGLIATE *il fegato a fette e rosolatele in padella per 40 secondi da un lato e 20 secondi dall'altro. Toglietelo dalla padella; nel suo fondo di cottura, con 2 cucchiai di acqua, scottate per 1' mezzo scalogno a rondelle, ottenendo una salsina. Sfornate il filetto e fatelo riposare avvolto nell'alluminio per 10-15'. Filtrate il sugo di cottura del filetto.*
STENDETE *la pasta in uno strato spesso circa 1 cm e trasferitela su una placca coperta con carta da forno. Disponete al centro metà del fegato con metà dello scalogno e della salsina; sopra appoggiate il filetto e sopra il filetto il fegato, lo scalogno e la salsina rimasti. Ritagliate l'eccesso di pasta e avvolgete il filetto, chiudendolo bene alla base. Decoratelo a piacere con strisce di pasta.*
SPENNELLATE *con un tuorlo sbattuto con un po' di acqua, cospargete con semi di girasole e sale grosso e infornate a 180 °C per 30' circa.*
ROSOLATE *le teste di champignon in poco burro color nocciola per 4-5', sfumate con uno spruzzo di vino bianco, bagnate con il sugo di cottura del filetto e una punta di pasta al tartufo. Insaporite per mezzo minuto e spegnete. Servite il filetto in crosta con i funghi e il loro sugo.*

PER PORTARSI AVANTI

IL GIORNO PRIMA Al mattino, preparate la pastella per l'impasto; alla sera, completatelo e fatelo lievitare in frigorifero: al freddo lieviterà più lentamente. Cuocete l'arrosto, fatelo riposare nell'alluminio, poi copritelo con la pellicola e conservatelo in frigorifero. Filtrate il fondo di cottura e cucinate gli champignon: conservateli in frigorifero coperti.

3 ORE PRIMA Cuocete il fegato grasso e lo scalogno. Stendete la pasta, avvolgete l'arrosto e tenetelo pronto su una teglia con carta da forno.

AL MOMENTO (40 MINUTI PRIMA DI SERVIRE) Spennellate la pasta del filetto, completate con semi e decorazioni e infornate; scaldate i funghi.

MESCOLATE *la farina 00 con il latte, 75 g di acqua e il lievito madre. Lasciate riposare la pastella ottenuta per 2 ore.*
AGGIUNGETEVI *poi la farina Manitoba e 2 tuorli. Una volta ben amalgamati, aggiungete 30 g di burro, un pizzico di malto, uno di sale e 15 g di zucchero semolato. Lavorate l'impasto finché non sarà liscio, poi lasciatelo lievitare per 30-40'.*
STENDETE *la pasta con il matterello, a uno spessore di 5 mm. Spennellatela con burro molto morbido, poi spolverizzatela con cannella in polvere. Arrotolate la pasta, poi tagliate il rotolo in "girelle" di circa 2 cm di spessore.*
IMBURRATE *internamente uno stampo a cerniera (ø 19 cm) ed esternamente uno stampo più piccolo che posizionerete al centro. Scegliete le girelle più belle e disponetele in piedi foderando il bordo interno dello stampo grande, lasciando tra una e l'altra circa 1 cm. Fate lievitare per 30', quindi infornate a 180 °C per 25'.*
SBUCCIATE *intanto le mele, tagliatele in quarti ed eliminate il torsolo. Sciogliete in padella un cucchiaio di burro e 2 di zucchero semolato e, quando questo comincia a dorarsi, aggiungete le mele e cuocetele per 15' circa.*
RITAGLIATE *nella sfoglia un disco (ø 23 cm). Rinforzate il bordo sovrapponendovi un anello di pasta sfoglia; a piacere, sagomate il bordo a petali. Spennellate il disco con un tuorlo sbattuto con un po' di acqua, bucherellatelo e infornatelo a 180 °C per 10'; cospargetelo di zucchero a velo e infornatelo ancora per 6-7'.*
RITAGLIATE *gli avanzi di pasta sfoglia in dischetti o piccole gocce, spennellateli di tuorlo e infornate anch'essi a 180 °C per 6-7'.*
MESCOLATE *lo yogurt greco con la panna montata, aromatizzandola con i semi di mezzo baccello di vaniglia.*
SFORNATE *la corona di girelle e lasciatela raffreddare.*
APPOGGIATELA *poi sul disco di sfoglia e riempite con le mele cotte. Decorate il dolce con la crema di panna e yogurt, con l'aiuto di una tasca da pasticciere: fate prima un doppio strato di panna, poi alternate panna e biscottini, salendo per formare una sorta di alberello. Terminate con ribes e zucchero a velo.*

PER PORTARSI AVANTI

IL GIORNO PRIMA Preparate la corona di girelle e conservatela coperta nello stampo. Infornate il disco di sfoglia e i biscottini e teneteli chiusi ermeticamente in una scatola. Cuocete le mele e riponetele in frigo, coperte.

3 ORE PRIMA Mescolate la panna montata con lo yogurt. Sistemate la corona di girelle sulla base e riempite con le mele. Riponete in frigo.

AL MOMENTO (15 MINUTI PRIMA DI SERVIRE) Mescolate la panna per renderla nuovamente cremosa e terminate di decorare la torta.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***15 ottobre***

Un piccolo alberello di panna e una corona di brioche nascondono un **CUORE CASALINGO** *di mele cotte, che profuma di burro e zucchero caramellato come i dolci della mamma*

6

PIÙ FACILE

Potete preparare la base di sfoglia anche senza l'anello di rinforzo. Anziché decorare con i dischetti o le gocce di sfoglia, potete utilizzare biscottini o sfogliette già pronti.

A COLAZIONE
Con la pasta brioche avanzata (ritagli ed eventuali girelle residue) potete preparare piccole brioche per la colazione del mattino

"Il miglior pasto senza vino è un ballo **SENZA ORCHESTRA...***"*

Grimond de La Reynière, gastronomo francese del XVIII secolo

I vini giusti per 6 splendidi piatti

1 SPUMANTE
Valdobbiadene Prosecco Superiore "Particella 68" Sorelle Bronca ***(16 euro).*** Da vigne curate come giardini con mano dedita e rispettosa, un Prosecco frutto di un cammino di ricerca in continua evoluzione: lieve, duttile, *abboccato e preciso*, ben si presta ai tenui contrasti. Buono con le **tegoline** e gli **sformatini**. Si serve a 8 °C.

Tegoline con pera e guanciale

Stella di patate al tartufo e robiola

Pacchettini di faraona in brodo ristretto

2 BIANCO
Collio Malvasia Borgo del Tiglio ***(25 euro).*** Specialista in vini bianchi, che trovano nelle colline del Collio goriziano una delle terre migliori d'Italia, Nicola Manferrari trae questa Malvasia *gentile ma di netta personalità*. Delicatezza e asciutta profondità la rendono adatta a piatti misurati. Buono con la **stella di patate** e i **pacchettini di faraona**. Si serve a 12 °C.

3 ROSSO
Vigneti delle Dolomiti Pinot nero Dalzocchio ***(26 euro).*** Solo due ettari di pinot nero, tra i boschi trentini intorno a Rovereto. *Raffinatezza orientale* e tannino presente ma levigato, per carni fini. Buono con il **filetto in crosta** e i **pacchettini di faraona**. Si serve a 16 °C.

Sformatini di sedano rapa e zucca

Filetto di vitello in crosta di pane

Torta brioche alle mele

4 DOLCE
Moscato d'Asti "Filari corti" Carussin ***(9 euro).*** La fragranza del vitigno aromatico italiano per eccellenza: il moscato bianco, coltivato nell'Astigiano. *Leggiadria e dolcezza* per il dessert, ma da osare anche con piatti salati. Buono con la **torta brioche**. Da provare anche con gli **sformatini**, portandoli in tavola però dopo il filetto in crosta. Si serve a 10 °C.

SCELTI PER VOI DA
SAMUEL COGLIATI

SEGUITE LA NOSTRA TABELLA DI MARCIA PER PREPARARE **QUATTRO GRANDI PIATTI** IN POCO TEMPO, UTILIZZANDO AL MEGLIO ANCHE PRODOTTI PRONTI E SURGELATI

Pranzo d'effetto in soli 90' *(minuti)*

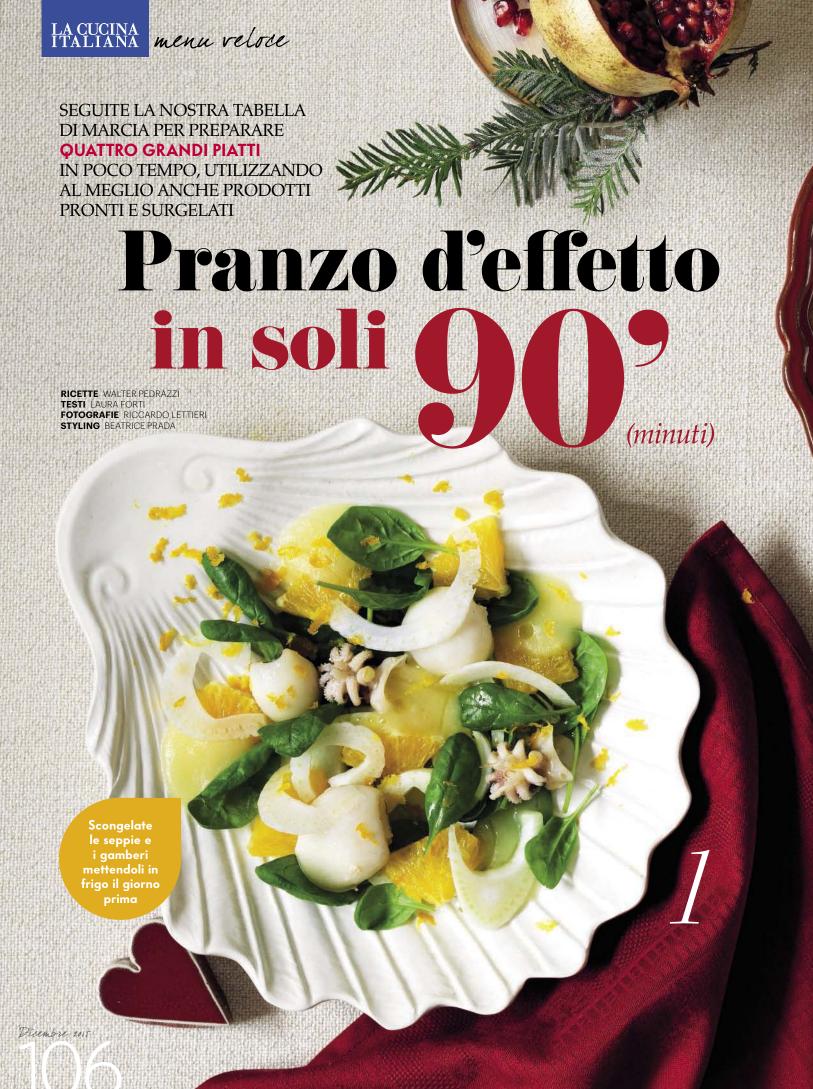
RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Scongelate le seppie e i gamberi mettendoli in frigo il giorno prima

1

Tabella di marcia

1 Preparate **la carne** e infornatela; tagliate le pere.
2 Preparate **il dessert** e mettete gli stampi in freezer.
3 Tagliate **i finocchi** e metteteli nell'acqua; sbucciate **le arance** e fate cuocere **le mele**.
4 Preparate e cuocete **le seppie**.
5 Cuocete **i cannellini**.
6 Mettete a bollire **l'acqua** per la pasta; cuocete **i porcini**; frullate i cannellini.
7 Lessate **la pasta** e arrostite **i gamberi**.
8 Saltate **la pasta** nei porcini e mettetela negli stampi.
9 Frullate le mele e preparate **la salsa di cioccolato** (raffredderà mentre servite il pranzo).
10 Sfornate **la carne** e... servite.

2

1 Insalata di seppie, finocchi e arance

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g seppie pulite – **100 g** finocchio
60 g spinaci novelli – **2** arance – **1** mela
prezzemolo – scalogno – wasabi – vino bianco secco – olio extravergine di oliva

DIVIDETE *i ciuffi delle seppie dai corpi. Metteteli in una casseruola con un rametto di prezzemolo, 2 cucchiai di olio, 2 mestoli di acqua; cuocete al minimo, con il coperchio, per 10-12'. Aggiungete anche i corpi delle seppie e cuocete per altri 10'. Spegnete e lasciate riposare le seppie nella loro acqua.*
TAGLIATE *il finocchio a fettine sottili e mettetele a bagno in acqua.*
PELATE *a vivo le arance, poi tagliatele a fette.*
CUOCETE *la mela sbucciata e tagliata in 4 in una casseruola con mezzo scalogno affettato, uno spruzzo di vino e un mestolo di acqua, per 10'; aggiungete wasabi a piacere e tre scorze di arancia. Togliete le scorze e frullate il resto, ottenendo una salsa.*
SGOCCIOLATE *le seppie e servitele con le arance, gli spinaci e i finocchi sgocciolati; condite con la salsa e completate con scorza di arancia grattugiata.*

2 Vellutata di cannellini e pasta

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g cannellini lessati in scatola
250 g tagliatelle all'uovo fresche
80 g porcini surgelati – **4** gamberi scongelati – scalogno – aglio – rosmarino salvia – prezzemolo tritato – burro
grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

APPASSITE *in un velo di olio uno scalogno a fettine e uno spicchio di aglio con la buccia. Aggiungete rosmarino e salvia, poi i cannellini con il loro liquido e 250 g di acqua. Cuocete per 5'.*
AFFETTATE *i porcini, ancora parzialmente congelati. Sciogliete in padella una noce di burro con un pezzetto di aglio; unite salvia e prezzemolo e, dopo 2', i porcini. Saltateli per 2-3', salateli e pepateli. Togliete l'aglio.*
LESSATE *la pasta; frullate i cannellini, ottenendo una vellutata. Scolate la pasta e saltatela nella padella con i funghi, aggiungendo un po' di grana grattugiato.*
SALTATE *i gamberi con un filo di olio per 2' per lato. Fate dei nidi con le tagliatelle, mettendole in piccoli stampini anche usa e getta. Accomodateli nella vellutata e completate con i gamberi e il prezzemolo.*

3 Arrosto di maiale con pere e castagne

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g lombata di maiale
200 g castagne lessate
80 g verdure miste tritate: sedano, carota, cipolla – **2** pere Abate
rosmarino – alloro – prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SALATE *e pepate la carne, massaggiandola. Rosolatela con un filo di olio in una pentola adatta al forno, voltandola su tutti i lati.*
AGGIUNGETE *un rametto di rosmarino, una foglia di alloro e le verdure miste. Sfumate con un bicchiere di vino e infornate a 200 °C per circa 50′.*

TAGLIATE *a pezzetti le pere, privandole del torsolo, e unitele all'arrosto, insieme alle castagne, dopo circa 20-25′ di cottura.*
SFORNATE *l'arrosto e servitelo con il suo sugo, completando con un ciuffo di prezzemolo tritato e decorando a piacere con chicchi di melagrana.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete utilizzare anche le castagne lessate sottovuoto. In questo caso, essendo più morbide, dovranno essere infornate qualche minuto più tardi rispetto a quelle surgelate.*

3

Per abbreviare le lavorazioni, utilizzate verdure da soffritto e castagne surgelate

4 Anello di gelato al pistacchio e biscotti

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g gelato al pistacchio
240 g biscotti secchi speziati
100 g cioccolato fondente al 65%
burro – zucchero semolato
lamponi – zucchero a velo
Grand Marnier – sale

FRULLATE *i biscotti nel mixer, in una polvere non troppo fine. Mescolateli con 35 g di burro fuso e un cucchiaio di Grand Marnier.*
FODERATE *con la pellicola 4 stampini da ciambellina (ø 10 cm), lasciandola debordare.*
RIEMPITELI *alternando biscotti e cucchiaiate di gelato, fino a riempire lo stampo, in modo da ottenere un effetto marezzato.*
PRESSATE *biscotti e gelato negli stampi, chiudete la pellicola sulla superficie e metteteli in freezer a consolidare fino al momento di servirli.*
SCIOGLIETE *il cioccolato in una casseruola con 120 g di acqua, un cucchiaino di zucchero semolato e un pizzico di sale.*
SFORMATE *i dolcetti e serviteli con la salsa e con i lamponi freschi, spolverando con zucchero a velo.*

4

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***27 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA
Nastri Brizzolari.

È l'ora di fare merenda

NELLA PAUSA **TRA I GIOCHI** CHE RALLEGRANO I GIORNI DI FESTA, TRE IDEE PER DELIZIARE I PICCOLI, CON UN FRULLATO CHE HA IL SAPORE DEI FRUTTI PIÙ DOLCI

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI CRISTINA FABBRI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

Lo snack salato

MUFFIN CON CREMA DI CAROTA

Dose per 10 pezzi

Sbattete in una ciotola **2 uova**; unite **125 g di yogurt**, **100 g di farina**, **20 g di grana grattugiato**, **8 g di lievito in polvere setacciato**, 2 cucchiai di **olio extravergine di oliva** e un pizzico di **sale**. Amalgamate bene, poi aggiungete **100 g di prosciutto cotto** a dadini e **100 g di mozzarella**, anch'essa a dadini. Versate l'impasto ottenuto in pirottini di carta o in stampini di alluminio usa e getta (ø 6 cm, h 3 cm) e infornateli a 170 °C per 30'. Lessate intanto **150 g di carote**, tagliatele a pezzi, frullatele e mescolate con **2 caprini di latte vaccino** e un pizzico di sale, ottenendo una crema densa. Sformate i muffin, lasciateli raffreddare quindi decorateli sulla sommità con la crema di carota e dadini di mozzarella.

2

Il dolcetto

PIZZETTE CON MELE E LAMPONI

Dose per 8 pezzi

Tagliate **230 g di pasta sfoglia** in 8 dischi (ø 10 cm). Appoggiateli su una placca coperta con carta da forno, spennellateli con **un uovo sbattuto** e ricopriteli con fettine sottili di **mela Annurca**. Cospargete di **zucchero a velo** e infornate a 200 °C nel forno ventilato per 18-20'. Cuocete intanto, sulla fiamma bassa, **120 g di lamponi** con un cucchiaio di **zucchero**, poi passate al setaccio il composto ottenendo una salsa densa. Disponetela a gocce o a fili sulle pizzette e decorate a piacere con dadini di **kiwi**, pezzetti di **lampone** e fiocchetti di **ricotta**.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **12 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA

Piatti, decorazioni e lettere di ceramica MV% Ceramics Design, nastri Brizzolari, trenino e libro "Babbo Natale" di Raymond Briggs in vendita da Città del Sole, pupazzi schiaccianoci collezione privata.

3

La frutta

SMOOTHIE

Dose per 1 litro circa

Spremete **2 arance** e versatene il succo nel vaso del frullatore. Unite **200 g di ananas** a pezzetti, **2 banane**, **un cachi** sbucciato, **150 g di latte di riso** e qualche cubetto di **ghiaccio**. Frullate per qualche minuto, poi aumentate la velocità per amalgamare bene.

La scelta vegetariana

UNA TAVOLA IMBANDITA CON I COLORI E I SAPORI DEL MONDO VEGETALE. PER UN NATALE ALTERNATIVO, PARTITE CON NOI VERSO **UN'AVVENTURA** EMOZIONANTE DEL PALATO. CON LE IDEE PER UN ARREDO FIABESCO

RICETTE FABRIZIO MARINO **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE SABRINA ROSSI **STYLING** ANNA CASIRAGHI

CANDELE DECORATIVE Scegliete 4-5 candele bianche di altezze e diametri diversi. Selezionate baccelli, foglie di indivia o altre verdure dal portamento allungato che siano proporzionati rispetto alle candele. A metà dell'altezza delle candele posizionate un elastico di gomma. Inserite tra l'elastico e le candele foglie o baccelli, coprendo tutta la superficie laterale delle candele. Infine coprite l'elastico con un nastro di velluto o di raso.
VERDURE-LUMINO Scavate le rape con lo scavino ricavando lo spazio per inserire un lumino privato del piccolo involucro di metallo. Ricavate lo spazio all'interno dei carciofi con un coltellino: mettetevi dei guanti per non rischiare di pungervi. In questo caso lasciate l'involucro di metallo ai lumini. Verificate che il fondo di rape e carciofi sia liscio, se necessario livellatelo.

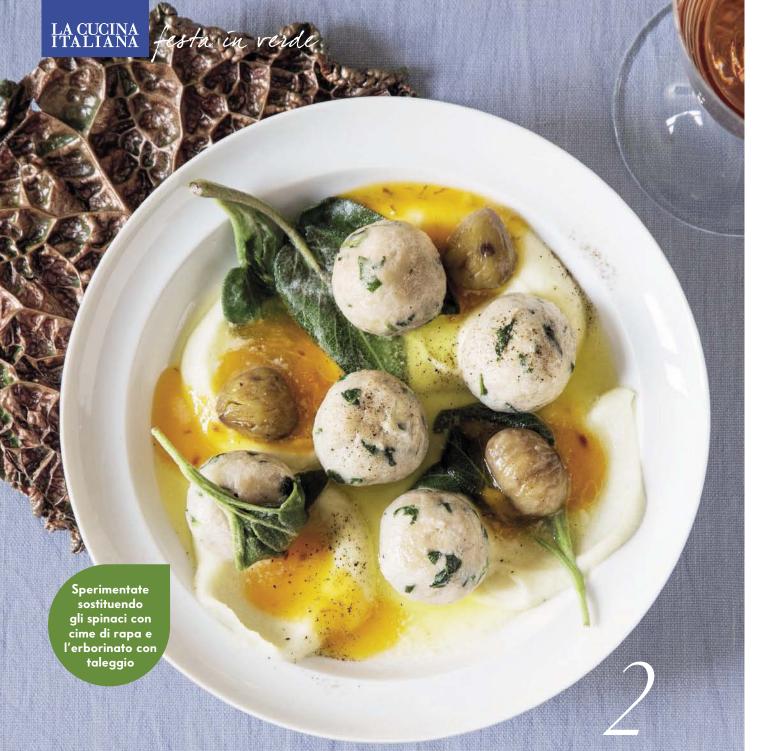
1 "Panzanella"

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 14 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **500 g** yogurt greco
- **100 g** polpa di zucca a dadini
- **60 g** mandorle pelate
- **50 g** carota a dadini
- **50 g** aceto di vino bianco
- **50 g** aceto balsamico
- **40 g** sedano a dadini
- **30 g** cavolo nero a quadratini
- **4** ravanelli a dadini
- **1** cespo di indivia belga
- **1** cespo di radicchio rosso

pane casareccio raffermo
foglioline di cavolo nero e di barbabietola
misticanza – zucchero – zafferano
olio di arachide – arancia
limone – pasta di wasabi – lamponi
aneto – cerfoglio – menta – maggiorana
ribes – olio extravergine di oliva – sale

METTETE *in ammollo le mandorle in acqua per 12 ore. Fate sgocciolare lo yogurt greco raccolto in un colino a maglie fini per 12 ore.*
RACCOGLIETE *gli aceti con un pizzico di zucchero, uno di sale, 60 g di olio extravergine e la scorza di 1/2 arancia grattugiata in una ciotola. Unitevi i 2/3 dei dadini di zucca, di quelli di carota, di ravanello, di sedano e dei quadratini di cavolo nero. Fate marinare per 30'.*
MESCOLATE *a parte i dadini rimasti e poneteli in una ciotola sigillata con la pellicola.*
TAGLIATE *80-100 g di pane a dadini, essiccatelo per 4-5' in forno a 180 °C e poi unitelo alla marinata, sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate riposare la "panzanella" per altri 30'. Potete prepararla il giorno prima conservandola in frigo.*
AMALGAMATE *lo yogurt greco sgocciolato con 4-6 g di pasta di wasabi (dosatela secondo il vostro gusto) e un pizzico di sale.*
ALLARGATE *su un foglio di pellicola un paio di cucchiai generosi di "panzanella", stendetevi sopra un altro foglio di pellicola e battete con il batticarne in modo da ottenere un disco uniforme e compatto di circa 15 cm di diametro. Eliminate il foglio superiore di pellicola, disponete al centro del disco un cucchiaio di yogurt al wasabi e aiutandovi con il foglio inferiore di pellicola richiudete la panzanella intorno allo yogurt formando una palla. Stringete bene con la pellicola e fate riposare in frigo per 2 ore. Fate così altre 7 panzanelle. Potete prepararle il giorno prima conservandole in frigo. Al momento di servire eliminate la pellicola e rivestite le panzanelle con i dadini di verdura tenuti da parte.*
FRULLATE *le mandorle sgocciolate con una bustina di zafferano e 140 g di acqua fino a ottenere una salsa liscia, poi unite 25 g di succo di limone e 8 g di sale; infine, sempre frullando, incorporate a filo 300 g di olio di arachide fino a ottenere una maionese cremosa e soda.*
DISTRIBUITE *sul bordo dei piatti, a mo' di corona, l'indivia, il radicchio, le foglioline di cavolo nero e di barbabietola, le erbe aromatiche (aneto, cerfoglio, menta, maggiorana) e la misticanza, completate con lamponi e ribes. Al centro mettete una palla, condite con ciuffi di maionese e servite.*

Sperimentate sostituendo gli spinaci con cime di rapa e l'erborinato con taleggio

2 Gnocchi di ricotta, spinaci e farina di castagne

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
600 g ricotta vaccina
500 g sedano rapa
180 g formaggio erborinato
100 g castagne lessate pelate
60 g spinaci lessati strizzati
60 g farina di castagne
60 g amido di mais più un po'
2 cachi burro
salvia – olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE *il sedano rapa, tagliatelo a tocchetti e sbollentateli in acqua salata per 8-10′, poi scolateli e frullateli in crema con 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Tenete questa crema in caldo.*
TRITATE *gli spinaci non troppo finemente.*
SMINUZZATE *50 g di castagne lessate in modo abbastanza grossolano.*
TAGLIATE *il formaggio erborinato in dadini.*
AMALGAMATE *la ricotta con 10 g di sale, la farina di castagne, 60 g di amido di mais, gli spinaci tritati e le castagne sminuzzate: dovrete ottenere un composto abbastanza omogeneo. Formate delle palline da 15-20 g; inserite all'interno di ognuna un dadino di formaggio erborinato.*
PASSATE *gli gnocchi nell'amido di mais.*
CUOCETELI *in acqua fremente salata (un bollore più deciso potrebbe romperli) per 3-4′.*
SCOLATELI *e rosolateli nel burro spumeggiante con un ciuffo generoso di foglie di salvia per 1-2′.*
DISTRIBUITE *la crema di sedano rapa nei piatti, unite 5-6 gnocchi in ognuno, qualche foglia di salvia rosolata, poca polpa di cachi e il resto delle castagne lessate. Completate con una generosa macinata di pepe.*

Il gusto del Biologico
alce nero
L'agricoltore
è il primo ingrediente
Lo chef Simone Salvini sceglie i prodotti
Alce Nero: "Per creare una ricetta di cucina
buona, sana e vera si comincia da un rapporto
rispettoso con la terra e le persone,
da un'agricoltura pulita e biologica"
Da sinistra: farina integrale, couscous di grano
integrale, riso arborio, olio extravergine di oliva,
fagioli cannellini e fagioli borlotti
Scopri tutti i prodotti su alcenero.com
Couscous
di grano duro integrale
biologico-organic
farina integrale
di grano tenero
riso arborio
OLIO
fagioli
cannellini
fagioli
borlotti
Ph Paolo Panzera
Lcd Firenze
Alce Nero. Agricoltori biologici dal 1978

3 Tortino di ceci e patate con verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10′ più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
180 g cimette di broccolo
100 g farina di ceci
100 g cime di rapa mondate
60 g anacardi
50 g cavolo cappuccio rosso a pezzetti
2 carciofi – **2** patate medie
1 cespo di radicchio – **1** finocchio a spicchi
rosmarino – cremortartaro – melagrana
limone – olio extravergine di oliva – sale – pepe

PREPARATE *una pastella con la farina di ceci, 250 g di acqua, un ciuffo abbondante di foglie di rosmarino tritate, 20 g di olio, un cucchiaino di cremortartaro, sale e pepe. Mescolate bene con la frusta e lasciate riposare per 1 ora.*
SBUCCIATE *le patate, grattugiatele con la grattugia dai fori grossi e unitele alla pastella con il rosmarino.*
MONDATE *il radicchio e tagliatelo in 4 spicchi.*
MONDATE *i carciofi, tagliateli a metà e sbollentateli in acqua salata e acidulata con succo di limone per 2-4′; scolateli e rosolateli in padella in un velo di olio per 5′ per lato con il coperchio. Trasferiteli su un piatto e nella stessa padella rosolate il cavolo cappuccio e il radicchio in poco olio per 2-3′ per lato. Quindi rosolate gli spicchi di finocchio per 3-4′ per lato, 4 cimette di broccolo e infine anche le cime di rapa solo per 1′ per lato. Tenete tutte le verdure in caldo.*
SBOLLENTATE *il resto delle cimette di broccolo in acqua salata per 3-4′, scolatele e frullatele con 60 g di anacardi, 50 g di olio e un pizzico di sale.*
CUOCETE *il tortino in una padella (ø 20 cm) unta generosamente di olio per 4-5′ per lato.*
ACCOMODATE *il tortino nel piatto di portata e completatelo con le verdure rosolate, con la crema di broccolo e con chicchi di melagrana. Decorate a piacere con alloro rosolato e servite subito.*

Per una nota croccante e aromatica in più completate con fogliolINE di rosmarino fritte

4

BEVANDA CORROBORANTE
Portate a ebollizione 2 litri di acqua, poi unite una stecca di cannella spezzata a metà, una decina di fette di cachi disidratato e un gambo di lemon grass aperto a metà nel senso della lunghezza. Dopo 1-2′ togliete dal fuoco, coprite e lasciate in infusione per una notte. Potete servire la bevanda a temperatura ambiente o calda alla fine del pasto.

L'agar-agar in scaglie si trova in vendita nei negozi di specialità orientali o biologiche

4 "Foie gras" vegetariano

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 2 pere kaiser
150 g polpa di zucca
100 g sedano rapa mondato
50 g sedano mondato
50 g carota mondata
50 g porro mondato
30 g cavolo cappuccio rosso mondato
6 g agar-agar in scaglie
1 confezione di pan di spezie
rosmarino – salvia – cannella in stecca
chiodi di garofano – arancia
miele di castagno – zucchero
farina di riso – limone – burro
paprica affumicata – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale

RIDUCETE *la zucca, il porro, il cavolo rosso, il sedano rapa, il sedano e la carota in tocchetti e brasateli in una casseruola con una presa di sale, 3 cucchiai di olio, un rametto di rosmarino, un pezzo di cannella in stecca, 5-6 foglie di salvia, un chiodo di garofano, poca scorza grattugiata di arancia sulla fiamma al minimo, coperto, per 15′.*
TOGLIETE *il coperchio, proseguite nella cottura per 5-6′, poi coprite di nuovo. Ripetete queste operazioni fino a cuocere le verdure in totale per circa 1 ora.*
FATE *bollire l'agar-agar in una casseruola con 500 g di acqua per 20′ mescolando con la frusta fino a ottenere 100 g di liquido.*
FRULLATE *in crema le verdure brasate, alla fine unite l'agar-agar liquido, un cucchiaino di miele di castagno e frullate ancora. Potete passare il composto al setaccio per ottenere una grana finissima.*
DISTRIBUITE *la metà del composto su un foglio di pellicola e arrotolatela ottenendo un salsicciotto di circa 15 cm di lunghezza e 5 cm di diametro. Preparate così un altro salsicciotto. Metteteli in frigo per 12 ore.*
MONDATE *una pera e tagliatela a dadini.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 50 g di zucchero e 20 g di succo di limone e fate bollire senza che lo sciroppo prenda colore. Poi unite la pera a dadini e cuocetela per 10′, spegnete, profumate la composta con paprica affumicata e poca erba cipollina tagliata a rocchetti.*
TOGLIETE *i salsicciotti di "foie gras" dal frigo, affettateli in rondelle spesse 1,5 cm, eliminate la pellicola, spennellate la superficie piatta di acqua e infarinatela con farina di riso, bagnate di nuovo con acqua e infarinate di nuovo. Rosolate le rondelle nel burro per 1′ per lato.*
TAGLIATE *l'altra pera con la buccia in rondelle e rosolatele in padella in poco burro.*
TAGLIATE *a rondelle anche le fette di pan di spezie e rosolatele nel burro.*
SERVITE *le rondelle di "foie gras" alternate alle rondelle di pera e di pan di spezie, completate con la composta di pera e, a piacere, con salsa di lamponi.*

Natale con i Fiocchi!

Per le tue feste scegli i Fiocchi di Latte Exquisa, Classici con Yogurt o Senza Lattosio
e scopri anche tu il piacere della leggerezza. Buonissime Feste a tutti!

www.exquisa.it

il gusto di volersi bene. Dal 1969.

5 Biscotti di mandorla con mousse al caffè

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15′ più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g panna montata
200 g caffè espresso o della moka
200 g mandorle pelate
150 g zucchero di canna
120 g zucchero semolato
50 g amido di mais più un po′
12 g armelline (mandorle amare)
10 g fecola – **7 g** cremortartaro
liquore all'amaretto – scorza di un limone
zucchero a velo

PORTATE *a bollore il caffè con 100 g di acqua e 120 g di zucchero semolato.*
SCIOGLIETE *a parte 40 g di amido di mais in due cucchiai di acqua fredda.*
UNITE *l'acqua con l'amido al caffè e cuocete mescolando costantemente per 1′. Togliete dal fuoco e fate raffreddare in un bagnomaria freddo. Infine unite 4 cucchiai di liquore all'amaretto e la panna montata mescolando dal basso verso l'alto con una spatola. Lasciate riposare in frigo per almeno 3 ore.*
FRULLATE *la scorza di un limone con le mandorle pelate, le armelline, 150 g di zucchero di canna, il cremortartaro, la fecola, 10 g di amido di mais e circa 30 g di acqua. Otterrete un impasto abbastanza sodo: lavoratelo con le mani, stendetelo allo spessore di 5-8 mm, ritagliatevi i biscotti con un tagliapasta ovale (ø 6 cm) e spolverizzateli di zucchero a velo.*
ACCOMODATE *i biscotti su una placca foderata di carta da forno e spolverizzata di amido. Infornateli a 125 °C per 15-16′. Sfornateli, trasferiteli su una gratella e lasciateli raffreddare. Servite i biscotti con la mousse in coppette, completandola a piacere con chicchi di caffè pestati e briciole di biscotto.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***20 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Richard Ginori vintage, sottopiatti Villeroy & Boch, candele Ikea.

Potete preparare la mousse al caffè il giorno prima e conservarla in frigo coperta con la pellicola

Il vino giusto
DI **GIUSEPPE VACCARINI**

Vini delicati con profumi floreali per esaltare con gentilezza piatti in cui prevale sempre la percezione del sapore dolce.

BIANCO Lacryma Christi del Vesuvio Bianco "Selezione Vigna Lapillo" 2014 Sorrentino Profuma di mandorla e pesca ed è fresco e piacevolmente minerale. Sulla panzanella e sul tortino. 11 euro.

ROSATO Salento Rosato "Corerosa" 2014 Cantine Due Palme Da uve pugliesi primitivo un "fiore" del Salento, con aromi di rosa e di frutti rossi e un sapore morbido. Sugli gnocchi e sul tortino. 7,50 euro.

DOLCE Cinqueterre Sciacchetrà Riserva 2009 Forlini Cappellini Rarità eccellente di una terra sospesa sul mare, mescola note iodate a una equilibrata dolcezza. Sul "foie gras" e sulla mousse. 90 euro.

Un giorno magico

TORTE E DESSERT SONO SEMPRE UNA GIOIA. MA A NATALE È BELLO OFFRIRE A CHI SI AMA LA SORPRESA DI NUOVE FORME, PROFUMI, SAPORI

RICETTE MARCELLO MARTINANGELI **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE FEDERICO MILETTO **STYLING** CECILIA CARMANA

1 Meringata con frutti tropicali

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **400 g** panna montata
- **150 g** cioccolato bianco
- **15 g** gelatina alimentare in fogli
- **15-20** frutti della passione
- **8-10** alchechengi
- **2** dischi di meringa (ø 20 cm)
- **1** carambola – **1** arancia
- **1/2** papaia – **1/2** mango

APRITE *a metà i frutti della passione, ricavate tutta la polpa e passatela al setaccio in modo da ottenere 200 g di succo.*
METTETE *in ammollo la gelatina.*
FONDETE *150 g di cioccolato bianco e raccoglietelo in una ciotola.*
FATE *bollire il succo di frutto della passione per 2-3′, toglietelo dal fuoco e scioglietevi la gelatina ammollata e strizzata. Mescolate così che si sciolga e intiepidisca, poi unite il succo al cioccolato bianco fuso. Sigillate la ciotola con la pellicola, mettetela in frigo e lasciate raffreddare.*
UNITE *il composto, ormai freddo, alla panna montata mescolando delicatamente la crema con la spatola dal basso verso l'alto.*
DISPONETE *un disco di meringa sul piatto di portata, fate uno strato con circa la metà della crema, poi accomodate un secondo disco di meringa e completate con il resto della crema.*
MONDATE *la papaia e il mango e tagliate la polpa in dadi; pelate a vivo gli spicchi dell'arancia; affettate la carambola ottenendo delle stelle; aprite gli alchechengi, alcuni privateli del ciuffo mentre a 2-3 lasciate il ciuffo attaccato.*
DECORATE *la meringata con i dadi di papaia e di mango, con le stelle di carambola, gli spicchi di arancia e gli alchechengi. Servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i dischi di meringa si trovano in vendita già pronti nei supermercati più forniti oppure si possono ordinare in pasticceria. Potete preparare la meringata con qualche giorno di anticipo e conservarla in freezer. Prima di servirla mettetela in frigorifero per 2 ore, quindi decoratela all'ultimo momento con la frutta.*

La carambola
è un frutto tropicale
giallo-verde la cui
sezione ha la forma
di una stella
a cinque punte.
Si trova anche
candito
1

2

SENZA FATICA
Per un impasto perfettamente montato abbiamo usato l'impastatrice Kenwood Chef munita della frusta.

Ottima anche farcita con uno strato di marmellata di arance, dolci o amare

2 Stella alle spezie

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′ più 30′ di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **300 g** panna fresca
- **200 g** zucchero
- **200 g** cioccolato fondente
- **150 g** farina più un po'
- **10 g** lievito in polvere per dolci
- **10 g** burro più un po'
- **2** uova
- cannella in polvere
- cardamomo in polvere
- chiodi di garofano in polvere
- polvere d'oro alimentare

IMBURRATE *e infarinate molto bene uno stampo a forma di stella (ø 26 cm, h 5 cm).*
MONTATE *le uova con 200 g di zucchero usando le fruste elettriche per almeno 15-20′ in modo da ottenere una spuma soffice.*
MESCOLATE *3 cucchiaini di cannella, uno di cardamomo e uno di chiodi di garofano con la farina e il lievito. Setacciate tutto nel composto spumoso di uova e mescolate con una spatola dal basso verso l'alto per non smontarlo.*
UNITE *anche 100 g di panna e per ultimo il burro fuso. Quando il composto sarà omogeneo versatelo nello stampo e infornatelo a 180 °C per 40-50′. Verificate la cottura infilando nella stella uno stecco: se lo estrarrete pulito e asciutto, significa che la stella alle spezie è cotta.*
SFORNATELA, *sformatela e fatela raffreddare su una gratella.*
SPEZZETTATE *il cioccolato in una ciotola.*
PORTATE *a ebollizione 200 g di panna e versatela sul cioccolato, mescolate fino a quando non si sarà sciolto perfettamente e la ganache non sarà liscia e lucida.*
VERSATE *subito la ganache sulla stella coprendola in modo irregolare o secondo il vostro estro. Lasciate raffreddare e rapprendere brevemente, poi decorate con polvere d'oro.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la polvere d'oro si trova in vendita nei negozi specializzati in decorazioni per torte e nei supermercati più forniti.*

Foto: Luigi Cirio. Stylist: Paola Citterio Thanks to
loft
MARYLEBONE
Custom Made - New Dreams
+39.031.860113-874437
besanamoquette.com
BESANA
Always time for you.

3 Crostata di mele con crumble

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30′ più 40′ di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 2 mele sode
300 g farina 00 più un po′
240 g burro più un po′
220 g zucchero più un po′
70 g farina di mandorle – **50 g** panna fresca
1 uovo – zucchero a velo
vino bianco secco – ribes – limone – sale

IMPASTATE *120 g di burro morbido con 100 g di zucchero, 1 uovo e un pizzico di sale, alla fine unite 200 g di farina 00. Stendete la pasta tra due fogli di carta da forno e fatela raffreddare in frigo per 30′. Ritagliatevi poi un disco di 20 centimetri di diametro.*

IMPASTATE *100 g di farina 00 con 100 g di burro, 70 g di zucchero e 70 g di farina di mandorle così da ottenere un composto leggermente granuloso. Allargatelo su una placca foderata di carta da forno e lasciatelo asciugare a temperatura ambiente per 15′. Poi infornatelo a 180 °C per 5′, sfornatelo, rimescolatelo e infornatelo di nuovo per 3-5′.*

IMBURRATE *e infarinate un anello (ø 20 cm, h 2 cm), accomodatelo su una placca foderata di carta da forno. Mettete all'interno dell'anello il disco di pasta, create il bordo con i ritagli di pasta, coprite tutto con un foglio di carta da forno, versatevi sopra dei legumi secchi e infornate nel forno ventilato a 180-200 °C per 16-17′, sfornate, togliete i legumi e il foglio di carta e infornate di nuovo per 2-3′, cioè fino a quando i bordi non saranno dorati. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare su una gratella.*

PORTATE *sul fuoco 50 g di zucchero in una piccola casseruola e cuocete finché non sarà dorato, quindi unite 50 g di panna tiepida: prestate attenzione perché si scatenerà un bollore un po′ tumultuoso, mescolate e infine unite 20 g di burro e tre pizzichi di sale. Togliete il caramello dal fuoco, trasferitelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare.*

SBUCCIATE *le mele, tagliatele a tocchi e cuocetele in padella con un cucchiaio di zucchero, una spruzzata di vino bianco e poco succo di limone, dopo 2′ mettete il coperchio e dopo 3-4′ spegnete. Allargate le mele su un vassoio e lasciatele raffreddare.*

ACCOMODATE *il guscio di frolla sul piatto di portata, distribuite all'interno il caramello salato, poi le mele e infine il crumble. Spolverizzate di zucchero a velo, decorate con chicchi di ribes e servite.*

Qualità garantita

Per il ripieno abbiamo usato la **Mela Alto Adige Igp**. È protagonista, con lo Speck Alto Adige Igp e il formaggio Stelvio Dop, della campagna informativa dell'Unione Europea per la promozione dei marchi di qualità Igp e Dop.

4 Bavarese all'arancia

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore più 6 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g latte – **250 g** panna fresca
135 g zucchero – **50 g** albume
40 g tuorlo – **20 g** farina
20 g gelatina alimentare in fogli
20 g fecola – **3** tuorli – **3** arance
Grand Marnier – zucchero a velo

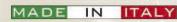
PELATE *a vivo gli spicchi di un'arancia e disponeteli in uno stampino monoporzione usa e getta di alluminio. Verificate che non ci siano semi, nel caso eliminateli.*
METTETE *in ammollo 5 g di gelatina.*
RACCOGLIETE *in una piccola casseruola 20 g di zucchero, 30 g di succo di arancia filtrato e 70 g di acqua. Al bollore, togliete dal fuoco e unite i 5 g di gelatina ammollata e strizzata. Mescolate in modo che si sciolga perfettamente, poi versate nello stampino con gli spicchi di arancia e mettete gli aspic a raffreddare in frigo per almeno 2 ore.*
AMMOLLATE *altri 15 g di gelatina.*
SCALDATE *250 g di latte.*
SBATTETE *i 3 tuorli con 75 g di zucchero, il succo di un'arancia e la scorza grattugiata di mezza arancia.*
VERSATE *il latte caldo sul composto di tuorli, riportatelo sul fuoco fino alla temperatura di 82 °C, cioè fino a quando sollevando il cucchiaio il dorso non resterà velato di crema; quindi togliete dal fuoco, unite i 15 g di gelatina strizzata, mescolate in modo che si sciolga e poi fate raffreddare la bavarese immergendo il pentolino in un bagnomaria freddo. Montate la panna.*
UNITE *alla bavarese un cucchiaio generoso di Grand Marnier e per ultima incorporatevi la panna montata.*
MONTATE *a neve 50 g di albume con le fruste elettriche, poi incorporate a poco a poco 40 g di zucchero continuando a montare. Quindi unite, mescolando con la spatola, 40 g di tuorlo, poi 20 g di farina e 20 g di fecola setacciate.*
RACCOGLIETE *il composto ottenuto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 0,8 cm) e formate su una placca foderata di carta da forno 2 dischi di circa 14 e 16 cm di diametro. Con il resto fate dei piccoli biscotti di 2-3 cm di diametro. Spolverizzateli di zucchero a velo e infornate a 180 °C: dopo 8′ sfornate i biscottini e dopo 10′ i dischi.*
DISTRIBUITE *metà della bavarese in uno stampo a forma di mezza sfera (ø 16 cm, h 8 cm) e accomodatevi un disco di biscotto. Mettete a raffreddare in freezer per 10′.*
TOGLIETE *la mezza sfera dal freezer, mettete un altro mestolo di bavarese, poi accomodate al centro l'aspic di arancia e colmate con il resto della bavarese fino a un centimetro dal bordo. Chiudete con un altro disco di biscotto: premete poco in modo che affondi leggermente nella bavarese. Mettete in frigo per almeno 4 ore.*
TOGLIETE *la bavarese dal frigo, sformatela (se necessario riscaldate brevemente lo stampo immergendolo in acqua calda), disponetela sul piatto di portata e decoratela con i biscottini e a piacere con scorzette di arancia. Servite il resto dei biscottini a parte.*

Potete preparare la bavarese 2-3 giorni in anticipo. Tenetela in freezer e trasferitela in frigo 6 ore prima di servirla

4

Se non amate i marroni, farcite con crema di nocciole e decorate con croccante alle nocciole tritato

5 "Millestrati" al cioccolato e marroni

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
165 g zucchero
150 g uova – **150 g** cioccolato fondente
120 g panna fresca – **90 g** albume
75 g farina – **60 g** tuorlo – cacao amaro
crema di marroni – marron glacé

MONTATE *con le fruste elettriche 60 g di tuorlo con 150 g di uova e 150 g di zucchero.*
MONTATE *a parte 90 g di albume con 15 g di zucchero. Unite i due composti e infine incorporate 75 g di farina setacciata. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e distribuitelo su due placche foderate di carta da forno così da formare due rettangoli sottili e uniformi (45x30 cm). Infornate a 180 °C per 8-10′.*
SFORNATE *i due rettangoli, staccateli subito dalla carta da forno e metteteli capovolti su 2 gratelle a raffreddare.*
PORTATE *a ebollizione 120 g di panna poi versatela su 150 g di cioccolato fondente a pezzetti raccolto in una ciotola, mescolate in modo che il cioccolato si sciolga perfettamente ottenendo una ganache liscia e lucida.*
DIVIDETE *ciascun rettangolo di pasta biscotto in 3 strisce. Rifilate bene i bordi delle 6 strisce ottenute (10-12 cm x 25-28 cm).*
DISTRIBUITE *su una striscia uno strato di crema di marroni, stendete sopra un'altra striscia di pasta e fate uno strato di ganache al cioccolato. Proseguite così fino a terminare le strisce alternando le due farciture. Mettete in frigo per 3 ore.*
DIVIDETE *la millestrati in 4 o 6 porzioni, accomodatele sul piatto di portata e spolveratele con cacao. Completate ciascuna porzione con un marron glacé e servite a piacere con crema di marroni a parte.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo dolce si ispira alla Torta Dobos, inventata dal pasticciere ungherese J. Dobos nel 1884. La ricetta originale prevede sei strati di pan di Spagna farciti con una crema al burro e cioccolato e sulla superficie uno strato molto sottile di caramello.*

Il vino giusto
DI **GIUSEPPE VACCARINI**

Tre preziosi vini dolci dal mondo, prodotti con uve appassite, con mosto fortificato con alcol, con acini lasciati "ghiacciare" sulla pianta.

ITALIA Colli Orientali del Friuli Picolit 2008 Rocca Bernarda Da una antica azienda friulana, è unico per eleganza ed equilibrio. Sulla crostata e sulla bavarese. Bottiglia da 500 ml 55 euro.

SPAGNA Don P X Gran Reserva 1986 D.O. Montilla-Moriles Rubino scuro, impenetrabile, è così corposo e dolce che sembra un "miele di uva". Sulla stella e sulla "millestrati". 47 euro.

CANADA Icewine "Vidal" 2013 Inniskillin Creato da un friulano, è il più famoso vino canadese. Ha aromi intensi di frutta candita e un sapore molto morbido e dolce. Sulla meringata e sul gratin. 57 euro.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA Alzata, piatto della crostata, campana in vetro, piatto in vetro, lucine, fiocchi di neve, stelle di feltro, di carta e di vetro, tulle con brillantini d'oro Fiorirà un Giardino; piatto della stella ASA Selection; piattino di vetro con bordo oro, piatto rettangolare di vetro e paletta da torta Zara Home; cucchiaino Mepra; stella di metallo dorato Leonardo; fondo di ottone De Castelli; tessuti Dedar.

LA CUCINA ITALIANA PER

MARCATO

Riscopri il gusto di preparare a casa tua la pasta fresca più genuina con semplicità

IMPASTA E CREA

Chi l'ha detto che in cucina serve fatica? Con la macchina per pasta **Atlas 150 Color** di ***Marcato Design***, dotato di un regolatore con ben 10 posizioni, stendere la pasta in sfoglie sottilissime e realizzare fettuccine, tagliolini, lasagne e ravioli non è mai stato così semplice. Basta girare la manovella o inserire il motore Pastadrive è il gioco è fatto! In pochi minuti preparate primi piatti straordinari da servire durante le feste o le cene in famiglia! In più potrete provare la comoda tavoletta **Ravioli Tablet** per portare in tavola ravioli perfetti anche nella forma! Inoltre è possibile scegliere fra 9 colori decisamente trendy, argento, azzurro, blu, nero, oro, rame, rosa, rosso e verde, che fondono l'utilità con un design giovane e raffinato, facilmente adattabile in qualunque cucina.

Sono disponibili altri 12 accessori da agganciare alla macchina per creare sempre nuovi formati di pasta fatta in casa.

LA RICETTA

RAVIOLI DI BACCALÀ SU CREMA DI PATATE E SCAROLA

Ingredienti per 4 persone:

500 g brodo – 300 g filetti di baccalà – 150 g farina 00
150 g scarola mondata – 50 g semola di grano duro rimacinata
2 uova – 2 gambi di sedano – 2 scalogni mondati
1 patata grande sbucciata – burro – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe nero

Impastate le due farine con le uova fino a ottenere un panetto liscio, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30'.
Portate a bollore una pentola di acqua con uno scalogno e il sedano, quindi lessatevi il baccalà per 15'.
Tagliate a pezzetti la patata e la scarola.
Tritate uno scalogno, soffriggetelo in poco burro, unitevi la scarola, le patate e rosolate per 5'; bagnate con il brodo, aggiustate di sale e pepe e cuocete per altri 15-20'.
Sgocciolate il baccalà, conservando l'acqua di cottura, spezzettatelo con le mani, trasferitelo in una ciotola e lavoratelo con la frusta elettrica unendo 2 mestoli di acqua di cottura, sale, pepe e circa 100 g di olio ottenendo un composto cremoso. Frullate la zuppa di patate e scarola.
Dividete la pasta in 3 panetti, lavoratene uno, conservando gli altri nella pellicola, infarinatelo, appiattitelo leggermente con le mani e stendetelo nella macchina per pasta nel rullo per lasagne, posizionando il regolatore sulla posizione 1.
Girate la manovella o azionate il motore e sollevate la pasta via via che uscirà dal rullo, ripiegatela su se stessa e ristendetela. Ripetete per altre 2 volte, quindi stendete la sfoglia sempre più sottile posizionando il regolatore dalla posizione 3 fino alla 8.
Infarinate la tavoletta ***Ravioli Tablet,*** appoggiatevi sopra una sfoglia e fatela affondare in prossimità degli incavi; riempiteli con il baccalà, coprite con altra pasta e passatevi sopra il matterello per sigillare e separare i ravioli. Lessateli per circa 1', scolateli, saltateli in poco burro con degli aghi di rosmarino per alcuni secondi quindi distribuiteli nei piatti sopra alla crema di patate e scarola.

Piaceri spumeggianti

UNA SELEZIONE DI **CHAMPAGNE E SPUMANTI** PER TUTTE LE OCCASIONI. PER L'APERITIVO, PER ACCOMPAGNARE IL MENU, PER IL BRINDISI FINALE

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

SOLO IN FORMATO MAGNUM, PER MOMENTI DA RICORDARE

1

2

3

Eleganti e complessi

PER APPASSIONATI

1 CHAMPAGNE BRUT "LES CLOS POMPADOUR" POMMERY *(537 euro).*

Raro e prezioso, viene prodotto solo in **grandi annate** con uve pinot nero del Clos Pompadour, un piccolo vigneto racchiuso tra le mura del meraviglioso Domaine della Maison. Complesse note floreali e di frutti gialli gli donano un fascino inconfondibile. Il sapore è accattivante grazie al perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Si serve sui 10 °C.

BUONO CON: ***piatti delicati di pesce e carne.***

Milano, tel. 02878806, www.vrankenpommery.it

BRINDISI DI CARATTERE

2 CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BOIZEL *(49 euro).*

Una Maison con quasi due secoli di storia firma questo Champagne di corpo robusto, ottenuto esclusivamente da uve pinot nero, che riposa per tre anni sui lieviti. Il profumo è ricco di aromi di frutta fresca e di eleganti e caratteristiche **sfumature "di pasticceria"**. Il sapore, fresco e setoso, si chiude su note minerali e di frutta secca. Si serve sui 10 °C.

BUONO CON: ***preparazioni con funghi e tartufi, carni e pesci al forno.***

Epernay, Francia, www.boizel.com

L'ANTESIGNANO DEI MODERNI ROSÉ

3 CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ BRUT LAURENT-PERRIER *(72 euro).*

È un vino rivoluzionario nato nel 1968 rompendo con **audacia** gli schemi del rosé. In una bottiglia non convenzionale, si è imposto nel mondo per l'intrigante color salmone, l'equilibrio tra leggiadria e corposità, i fini aromi di frutti di bosco. Ottimo aperitivo, sorprendente con dolci di fragole e lamponi. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: ***pesce crudo, crostacei alla griglia, salumi, formaggi a pasta molle.***

Tours-sur-Marne, Francia, www.laurent-perrier.com

Tupperware®

Il tuo regalo di *Natale*

Vassoio Twister

www.tupperware.it

Leggeri e fruttati

FUORI DALLE SOLITE ROTTE

1 PECORINO SPUMANTE "MERLETTAIE BRUT" CIÙ CIÙ *(16 euro).*

Non solo chardonnay e pinot nero, non solo Nord Italia. Nelle "Merlettaie" si ritrova il **carattere marchigiano** delle tipiche uve pecorino. Profuma di fiori di tiglio e ha un piacevole fondo minerale. Si serve a 8-10 °C.
BUONO CON: ***antipasti e zuppe di pesce, crostacei alla griglia.***
Offida (AP), tel. 0736810001, www.ciuciuvini.it

UN CARATTERE AMICHEVOLE

2 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG "RIVE DI COLBERTALDO" 2014 VAL D'OCA

(9 euro). Raffinata espressione del Prosecco. **Luminoso**, con netti sentori mela e pera ingentiliti dagli aromi floreali tipici di questo vino. Il sapore è delicato, morbido e fresco. Servito sui 6-8 °C, è ideale come aperitivo e piacevole a tutto pasto.
BUONO CON: ***stuzzichini e piatti leggeri di pesce.***
Valdobbiadene (TV), tel. 0423982070, www.valdoca.com

PER ESALTARE L'APERITIVO

3 CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS "MUMM DE CRAMANT BRUT" G.H.MUMM *(80 euro).*

Il villaggio di Cramant nella Côtes des Blancs è la culla delle **migliori uve chardonnay** della Champagne. Con queste uve si produce dal 1882 uno dei più rinomati grand cru di Mumm. Spuma abbondante e persistente, intense note fruttate di pesca, di ananas, sapore complesso, corposo con una fresca nota di acidità. Si serve a 8-10 °C.
BUONO CON: ***primi piatti con ragù di carni bianche, molluschi e pesci brasati.***
Reims Cedex, Francia, www.ghmumm.com

ECLETTICO FESTAIOLO

4 CARTIZZE DOCG LUXURY COLLECTION MIONETTO *(19 euro).*

Traduce in esuberante ricchezza le qualità del terreno e del clima della collina di Cartizze, raccolto paradiso del Prosecco. Profuma di agrumi e di mandorle glassate e lascia in bocca un rinfrescante ricordo di frutta. Si serve a 6-8 °C.
BUONO CON: ***pesci e crostacei ma anche crostate di frutta e pasticcini.***
Valdobbiadene (TV), tel. 04239707, www.mionetto.com

Vitamix, grazie alle sue caratteristiche inimitabili, è l'unico apparecchio in grado di esaltare i sapori degli ingredienti naturali, trasformandoli in morbide vellutate, smoothies e gustosi frullati.
Il power blender n°1 al mondo
Vitamix

Aromatici e persistenti

UN'ANNATA PROPIZIA

1 "FEMME" DE CHAMPAGNE 2000 DUVAL-LEROY *(115 euro).* I grandi sbalzi termici del 2000 hanno ben bilanciato negli acini dell'uva **zuccheri e acidità**: ne sono nati Champagne di grande armonia. Ben dosata combinazione di note "mature" di vaniglia, legno e crosta di pane e note "giovani" di agrumi, "Femme" ha un sapore setoso e di persistenza lunghissima. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: ***piatti classici.***

Vertus, Francia, www.duval-leroy.com

TRADIZIONE LOMBARDA

2 FRANCIACORTA "PALAZZO LANA" SATÈN RISERVA 2006 GUIDO BERLUCCHI *(45 euro).* Berlucchi in Italia è sinonimo di spumante e il suo prestigio trova conferma nell'apprezzata qualità di questo Satèn Riserva che prende il nome dal palazzo cinquecentesco che sorge accanto alle cantine. "Pura espressione dello Chardonnay", profuma di fiori, di miele, di brioche e ha un sapore pieno e cremoso rinfrescato da una **stimolante sapidità**. Si serve sui 10 °C.

BUONO CON: ***tutte le portate.***

Borgonato (BS), tel. 030984381, www.berlucchi.it

LA FRESCHEZZA DELLE DOLOMITI

3 TRENTODOC "ROTARI FLAVIO" 2007 ROTARI *(38 euro).* Prestigioso spumante trentino da uve chardonnay. Una maturazione di almeno 60 mesi gli dona bollicine estremamente fini e persistenti, intensi aromi di agrumi, albicocca e pesca. Di bella struttura, con fresche note minerali, ha un finale lungo su sentori fruttati. Si serve sugli 8 °C.

BUONO CON: ***terrine di pesce, paste ripiene e arrosti di carne bianca.***

Mezzocorona (TN), tel. 0461616399, www.rotari.it

Belle maniere

DI FIAMMETTA FADDA

Stappare lo Champagne, versarlo, porgerlo: mi piacerebbe saperlo fare con stile, ma sono piena di dubbi. Un vademecum, per favore.

È un vero peccato che siano ancora così poche le donne che inseriscono questo tra i gesti di loro competenza. Perché è fonte di **ammirazione**, invidia, e pronta imitazione. La temperatura: giusta a 8-10 gradi, ma anche un po' sotto, perché 1 o 2 gradi si recuperano subito, se non si brinda nel gelo. Bicchieri e secchiello del ghiaccio pronti. Si toglie la capsula evitando di svestire il collo della bottiglia e, tenendola inclinata, si toglie la gabbietta. Si ruota di poco il tappo per poi spingerlo verso l'alto col pollice. Se resiste, è pronta accanto l'apposita pinza. Si controlla l'uscita tenendolo premuto con l'altra mano in modo che la pressione fuoriesca solo con un lungo sussurro. Sostenendo la bottiglia sul fondo e sul collo, si mesce lentamente per **evitare troppa schiuma**; ma, se succede, si passa a versare all'ospite accanto e poi si rabbocca. Intanto qualche parola sul perché si è scelta proprio quella marca. Il **livello del vino** non supererà la metà del calice.

Fotografie di Riccardo Lettieri

AFFUMICATO

Negli ultimi anni è diventato un simbolo di lusso a buon mercato. Ma il salmone affumicato, quando è eccellente, è un piatto principesco. Tre le provenienze, altrettante le consistenze, sia per quello **selvaggio** sia per il migliore di allevamento. Il salmone selvaggio del Nord Atlantico ha filamenti di grasso quasi invisibili, polpa naturalmente color corallo, e prezzi astrali; l'allevato **scozzese**, ottimo, è leggermente più grasso ed è affumicato lentamente con legno di quercia e frammenti di vecchie botti di whisky; l'**irlandese** ha polpa più compatta e sapore più deciso per l'affumicatura con la torba; l'allevato **norvegese** ha polpa tenera e sapore delicato. Il taglio deve essere perpendicolare a **fette piuttosto spesse**, e non, come si vede di solito, obliquo con fette sottili. Il sapore verso la coda è più salato e intenso, nella parte centrale più delicato e grasso. Questione di gusti, ma il cliente che fa una richiesta specifica sarà di certo apprezzato dal venditore come un esperto. **Niente limone**, ma fette sottili di pane scuro con burro o panna acida. In accompagnamento, shottini di vodka o gin o akvavit norvegese o una **grappa morbida**. Ben gelati.

TAGLIO DI PRECISIONE
La coltella da salmone ha lama lunga e stretta, flessibile, liscia e scanalata ai lati

Nobilissimo salmone

FRESCO E AFFUMICATO, ARRIVA DAI FREDDI MARI DEL NORD UNO DEI **PROTAGONISTI** PREDILETTI DELLA NOSTRA TAVOLA DEI GRANDI MOMENTI. AL DI LÀ DELL'INTRAMONTABILE CROSTINO, VE LO PRESENTIAMO IN SEI RICETTE DI CARATTERE

RICETTE TOMMASO ARRIGONI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

FRESCO

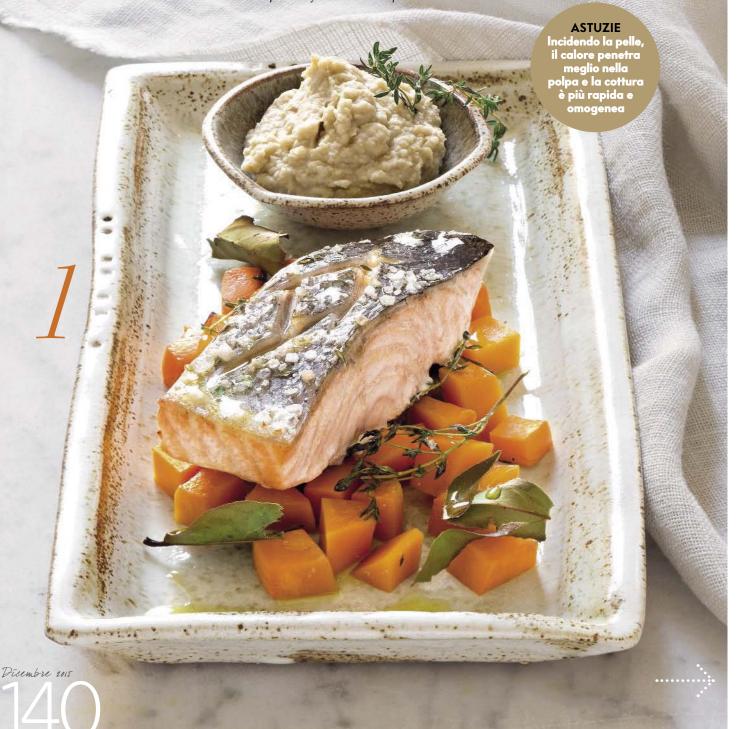
È una grande risorsa in cucina, non solo durante le feste. Molto saporito, ricco di proteine, minerali, vitamine e soprattutto di "grassi buoni" Omega 3, il salmone è anche un alleato prezioso per la salute. Sta bene con verdure, formaggi freschi, riso e legumi ed è **veloce e facilissimo** da preparare, basta solo fare attenzione a non cuocerlo troppo, per mantenerlo morbido. Crudo, si taglia in spesse fettine, a cubetti oppure si batte in tartara. Si può acquistare intero oppure già pulito in diversi tagli: il **filetto**, adatto per il carpaccio o da arrostire al forno; le **scaloppe**, ricavate dal filetto suddiviso in parti, ideali da rosolare in padella o da cuocere al vapore; infine i **tranci**, spessi medaglioni ricavati dalla sezionatura del pesce intero eviscerato, ottimi da cuocere alla griglia. È fondamentale scegliere prodotti di provenienza sicura che si presentino sani, con polpa rosa-arancione, brillante e senza macchie. In Italia, il 95% del salmone fresco proviene da allevamenti norvegesi ed è rigorosamente controllato in tutte le fasi di crescita dal Norwegian Seafood Council, ente fondato dal ministero della Pesca per tutelare i prodotti ittici norvegesi.

1 Scaloppe con zucca e crema di ceci al coriandolo

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore 10′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 4 scaloppe di salmone fresco
500 g zucca
300 g ceci ammollati
birra doppio malto – semi di coriandolo
rosmarino – timo
alloro – aglio
olio extravergine di oliva – sale grosso

PORTATE *a bollore 2 litri di acqua con 2 cucchiai di semi di coriandolo schiacciati con la lama del coltello.*
SGOCCIOLATE *i ceci e rosolateli in una capace pentola con un filo di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di rosmarino per un paio di minuti, quindi togliete l'aglio, bagnate con il brodo al coriandolo, filtrato, e cuocete per circa 2 ore.*
DECORTICATE *la zucca, tagliatela a cubetti e trasferiteli in una larga teglia foderata di carta da forno.*
SQUAMATE *e risciacquate le scaloppe di salmone, adagiatele nella teglia con la zucca, con la pelle rivolta verso l'alto, e incidetela con 4 taglietti; insaporite con 2 rametti di timo, 2 foglie di alloro e un pizzico di sale grosso; bagnate con 1/2 bicchiere di birra, quindi infornate a 200 °C per 10′.*
FRULLATE *i ceci con l'acqua di cottura e un pizzico di sale grosso e pepe.*
SFORNATE *e servite il salmone con la zucca e la crema di ceci.*

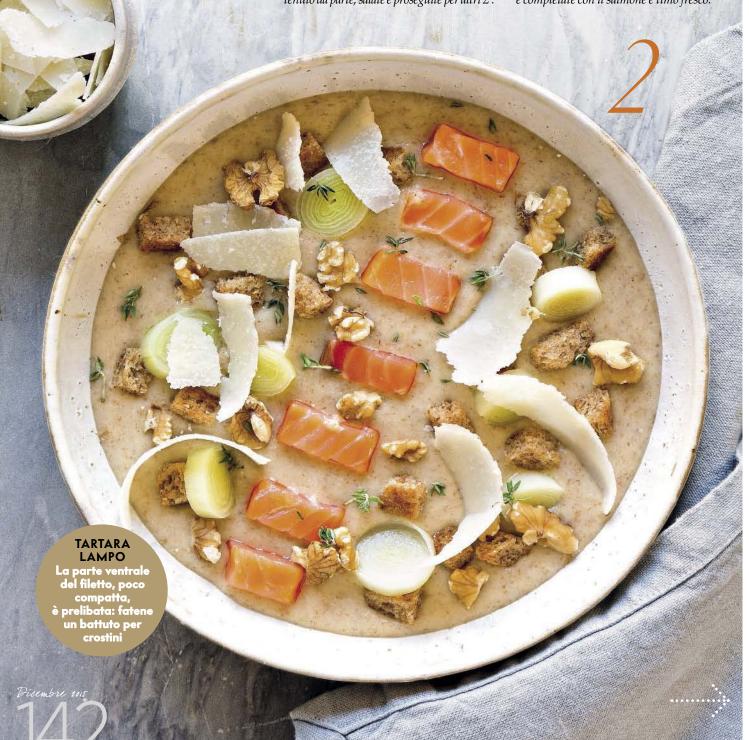
LA SIGNORA OLGA *dice che per squamare il salmone, dovete raschiare delicatamente la pelle con la lama del coltello, in direzione opposta alle squame. Calcolate il tempo di cottura della scaloppa di salmone in base al suo spessore: la nostra è spessa circa 3 cm, per sezioni più sottili calcolate un paio di minuti in meno. La polpa deve mantenersi rosea e succulenta.*

ASTUZIE
Incidendo la pelle, il calore penetra meglio nella polpa e la cottura è più rapida e omogenea

1

2 Zuppa di pane nero e porri con salmone affumicato

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,5 litri brodo vegetale
400 g filetto di salmone affumicato
250 g pane nero integrale
150 g 1 patata – **100 g** noci – **100 g** grana
2 porri – burro – timo
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i porri eliminando le guaine più esterne, spuntate le basi con le radici, quindi affettateli non troppo finemente.*
PELATE *la patata, tagliatela a pezzi e soffriggetela con metà delle rondelle di porro in una casseruola con 2 cucchiai di olio, per un paio di minuti. Tagliate il pane nero a cubetti, tenetene da parte una manciata, e rosolate gli altri con le verdure per 1′.*
BAGNATE *con il brodo (conservandone 1/2 bicchiere) e stufate la zuppa per 30′.*
BRASATE *le rondelle di porro rimaste in un filo di olio, per 2-3′, sfumate con il brodo tenuto da parte, salate e proseguite per altri 2′.*
TOSTATE *i cubetti di pane tenuti da parte in una padellina con una noce di burro per 4-5′ scuotendo la padella per colorirli su tutti i lati.*
RIMUOVETE *la parte ventrale del filetto di salmone, più scura e irregolare, per pareggiarlo, quindi tagliatelo in fette spesse 1 cm, poi in cubetti grossi.*
FRULLATE *la zuppa con 3-4 cucchiai di olio e un bel pizzico di sale, versatela nei piatti e distribuitevi sopra i cubetti di pane tostati, le rondelle di porro brasate, una decina di scaglie di grana, noci spezzettate e completate con il salmone e timo fresco.*

2

TARTARA LAMPO
La parte ventrale del filetto, poco compatta, è prelibata: fatene un battuto per crostini

3 Salmone mantecato con vellutata ai semi di finocchio, cubi di polenta e bacon

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 8 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
550 g latte
300 g filetto di salmone fresco
250 g panna fresca
100 g polenta istantanea
8 tuorli – **8** fettine di bacon – **2** patate
semi di finocchio
aneto – burro – aglio – alloro
olio extravergine di oliva – sale

PORTATE *a bollore 400 g di acqua con una presina di sale, versatevi a pioggia la polenta e mescolate finché non si sarà addensata. Foderate di carta da forno una piccola terrina dai bordi alti, trasferitevi la polenta, livellatela in superficie e fatela raffreddare in frigorifero per circa 8 ore (l'ideale sarebbe prepararla il giorno prima).*
LESSATE *le patate per circa 30'.*
SPELLATE *e spinate il salmone; appoggiate il filetto con la polpa rivolta verso l'alto, fate penetrare la lama appena sopra la pelle, quindi afferrate quest'ultima con una mano e fate scorrere la lama per tutta la lunghezza fino a rimuoverla; infine estraete le lische centrali con una pinzetta.*
MESCOLATE *i tuorli in una bacinella con un cucchiaio di semi di finocchio, 250 g di latte, la panna e un pizzico di sale, trasferite in casseruola e cuocete a fuoco basso, mescolando di continuo, fino a che il composto non avrà assunto la consistenza di una vellutata non troppo densa.*
PORTATE *a bollore 300 g di latte con uno spicchio di aglio e una foglia di alloro, poi lessatevi il salmone per 5'.*
SCOLATE *le patate, sbucciatele e schiacciatele in una capiente terrina, unitevi il salmone sgocciolato, 4 cucchiai di olio, un pizzico di sale e mantecate energicamente con la frusta per 2-3', come si fa per il baccalà.*
SFORMATE *la polenta, tagliatela a fette, poi a cubetti e rosolateli in una noce di burro, per un paio di minuti; nel frattempo abbrustolite il bacon in un'altra padella, senza condimenti.*
VERSATE *la vellutata nei piatti, sistematevi sopra una quenelle di salmone mantecato e completate con cubetti di polenta croccanti, semi di finocchio, ciuffi di aneto fresco e il bacon croccante.*

3

GIOCHI DI CONSISTENZE
Piacevoli contrasti fra la vellutata e il salmone morbidi, e la polenta e il bacon croccanti

WWW.CAFFEVERGNANO.COM
CAFFÈ VERGNANO 1882
CAFFÈ VERGNANO
VI AUGURA UN BUON NATALE
E UN 2016 RICCO DI CAFFEINA!

Tre idee facili e veloci

Ecco come trasformare il salmone affumicato e quello fresco con pochi gesti. Per arricchire un aperitivo, un buffet o per un piacevole antipasto

CROSTINI DI PANETTONE CON BURRO DI AVOCADO, SALMONE E TARTUFO

Frullate 130 g di polpa di avocado con 100 g di burro e un pizzico di sale e pepe. Tagliate 4 sottili fette di panettone e ricavatene 4 dischi (ø 6-7 cm). Tostateli in forno a 200 °C per 2-3′, poi accomodate su ognuno 2-3 fette di salmone affumicato, burro di avocado, scaglie di grana e lamelle di tartufo.

"SUSHI" DI SALMONE CON CAPRINO E VERDURE

Scottate 40 g di broccolo romanesco per 3-4′. Tagliate a cubetti 30 g di topinambur pelato, 30 g di finocchio, 30 g di polpa di zucca e 30 g di sedano rapa pulito; soffriggeteli in un velo di olio extravergine di oliva per 5′. Scolate il broccolo, tagliatelo a dadini e unitelo al resto; salate, saltate tutto per 1′ e lasciate intiepidire. Mescolate 350 g di caprino con le verdure e un pizzico di sale e pepe. Tagliate 120 g di salmone affumicato in fette sottili trasversali alle fibre e stendetele su un foglio di pellicola, affiancate in due file parallele, formando una base rettangolare. Spalmatevi sopra il caprino con le verdure, quindi arrotolate, avvolgete nella pellicola e annodate le due estremità. Ponete in frigo per circa 1 ora, poi rimuovete la pellicola e tagliate il rotolo a fette spesse 2 cm. Servitele con foglie di insalata a piacere.

CARPACCIO CON BROCCOLI E CITRONNETTE AL TÈ NERO

Scottate 200 g di cimette di broccolo per 3′. Affettate sottilmente 500 g di salmone fresco. Preparate un tè nero in 50 g di acqua calda. Scolate i broccoli e soffriggeteli in un filo di olio extravergine di oliva con 100 g di uvetta e un pizzico di sale e pepe per 1′. Preparate una citronnette emulsionando 40 g di olio con il tè, il succo di 1/2 limone, sale e pepe. Stendete il carpaccio di salmone nei piatti, distributevi sopra i broccoli e l'uvetta, quindi irrorate con la citronnette e completate, a piacere, con foglie di radicchio.

LO STILE IN TAVOLA

Piatto e ciotola delle scaloppe, ciotola del salmone mantecato e piatti delle idee veloci Le Terre di Jo, piatto fondo della zuppa Kiko Ceramica, ciotolina della zuppa EloCeramica, fondo di marmo Scandola Marmi.

Ringraziamo il Norwegian Seafood Council per i salmoni forniti per il servizio.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **2 novembre***

Festeggiando in Europa

QUATTRO TAPPE **DA NORD A SUD**, DALLA FRANCIA ALLA POLONIA, DALLA DANIMARCA A CIPRO, PER SCOPRIRE IL SAPORE DEL NATALE DEGLI ALTRI

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

dalla Danimarca

GRANDI CLASSICI

Tacchino, oca, cappone... Nelle grandi feste dell'Occidente arriva sempre un sontuoso volatile farcito. In Danimarca c'è l'anatra, ammorbidita da un ripieno di mele e prugne secche, nella più schietta tradizione nordica di abbinare la selvaggina con i sapori dolci della frutta.

BOCCONE CON SORPRESA

La pasta ripiena fa festa, non solo da noi. In tutta l'Europa dell'Est i ravioli sono tra i piatti più popolari di Natale. Crauti e patate diventano preziosi avvolti in queste piccole mezzelune, da condire con burro oppure panna acida.

1 Stegt and, anatra ripiena

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2,3 kg 1 anatra già pulita senza zampe e senza collo
600 g patate piccole lessate
150 g prugne secche
5 mele tipo Granny Smith
burro – timo – sale – pepe

STRINATE *l'anatra, se necessario, per eliminare le eventuali piume rimaste.*
TRITATE *grossolanamente le prugne.*
MONDATE *3 mele e tagliatele in tocchi. Mescolate le prugne e le mele, salatele e usatele per farcire l'anatra. Legate l'anatra con lo spago da cucina così da fissare le cosce aderenti al corpo. Chiudete bene le aperture affinché non esca la farcia; se necessario, cucite le estremità con ago e filo.*
MASSAGGIATE *l'anatra con sale e pepe.*
ACCOMODATELA *in una pirofila generosamente unta di burro, profumate con qualche rametto di timo e infornate a 200 °C per 50′. Ogni 15-20′ irrorate con il sugo di cottura.*
MONDATE *le mele rimanenti e tagliatele in tocchi. Rosolateli in padella con le patate e una noce di burro, sale, pepe e qualche fogliolina di timo.*
SFORNATE *l'anatra, eliminate lo spago da cucina e il filo, disponetela nel piatto di portata, irroratela con il ricco sughetto di cottura e completate con le patate e le mele rosolate. Servite subito.*

2 Pierogi, ravioli dell'Est

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
450 g farina
350 g crauti al vino già pronti
170 g 2 patate
2 uova piccole
scalogno – burro – maggiorana
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBATTETE *le uova con 150 g di acqua, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio, poi impastate con la farina. Fate riposare la pasta, in una ciotola sigillata con la pellicola, per 30′.*
LESSATE *le patate e passatele allo schiacciapatate.*
TRITATE *uno scalogno e rosolatelo in una noce di burro per 1-2′.*
UNITE *lo scalogno alle patate schiacciate, aggiungete anche i crauti, sale e pepe. Mescolate fino a ottenere una farcia abbastanza uniforme.*
STENDETE *la pasta in una sfoglia sottile e dividetela in nastri larghi 10-12 cm. Distribuite la farcia in noci di 2-3 cm di diametro sui nastri, ripiegate sopra una parte del nastro, sigillate bene i bordi e ritagliate i ravioli a forma di mezzaluna: otterrete circa 30 ravioli. Sigillateli bene premendo delicatamente.*
LESSATE *i ravioli in acqua bollente salata per 15′. Scolateli e conditeli con burro color nocciola e qualche fogliolina di maggiorana.*

3 Avgolemono, zuppa di uova e limone

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 20′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg 1 pollo
180 g riso Carnaroli
2 uova – **1** tuorlo
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
alloro – aneto – limone
sale grosso e fino – pepe

MONDATE *la carota, la cipolla e il sedano e raccoglieteli in una casseruola di grosse dimensioni piena di acqua fredda.*
IMMERGETE *il pollo, ben lavato, profumate con 1-2 foglie di alloro, un pizzico di sale grosso e cuocete per 1 ora e 20′ circa dal levarsi del bollore.*
SCOLATE *il pollo e filtrate il brodo attraverso un colino a maglie fini. Riportate il brodo sul fuoco e fatelo ridurre per 20′.*
ELIMINATE *la pelle del pollo, spolpatelo e tagliate la polpa in tocchi, salateli, copriteli con la pellicola e lasciateli riposare mentre il brodo si riduce.*
UNITE *il riso al brodo e cuocetelo per 15′.*
SBATTETE *2 uova e un tuorlo con il succo di un limone.*
TOGLIETE *la zuppa dal fuoco e unite le uova sbattute, mescolate delicatamente e riportate sul fuoco molto basso per 2-3′, facendo attenzione che la zuppa non si rapprenda.*
SPEGNETE, *aggiustate di sale, pepate e unite i tocchi di pollo.*
SERVITE *subito la zuppa, ben calda, profumando con ciuffetti di aneto.*

UN CALDO CONFORTO

L'avgolemono è una deliziosa zuppetta di origini giudaiche, che è poi diventata uno dei piatti casalinghi del Mediterraneo orientale, accomunando i gusti di tutti. A Cipro, ma anche in Grecia, è una delle ricette più amate dei giorni delle feste natalizie.

3

da Cipro

LO STILE IN TAVOLA
Piatto dell'avgolemono Marinoni.

dalla Francia

4

IL SIMBOLO PIÙ DOLCE
La bûche de Noël ricorda il "ceppo di Natale", che secondo un'antica usanza europea si accendeva alla Vigilia e si lasciava ardere fino all'Epifania in segno di buon augurio. Lo si prepara in veste tradizionale, con tanto di corteccia di cioccolato, funghetti e alberelli di zucchero, ma anche in ricercate rivisitazioni.

4 Bûche de Noël, tronchetto natalizio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 5 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
500 g crema di marroni
250 g burro morbido
125 g farina di mandorle
125 g zucchero a velo
100 g cioccolato fondente
35 g farina 00
25 g olio di arachide (in alternativa burro chiarificato fuso)
5 tuorli – **4** albumi
1 baccello di vaniglia
zucchero semolato – rum – sale

MONTATE *gli albumi con un pizzico di sale fino a ottenere una spuma soffice e soda.*
MONTATE *i tuorli con lo zucchero a velo, poi incorporate la farina di mandorle e la farina 00.*
UNITE *gli albumi al composto con le farine. Per ultimo aggiungete l'olio e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.*
DISTRIBUITELO *su una placca foderata di carta da forno (30x35 cm) livellando bene la superficie. Battete la placca sul piano del tavolo per eliminare le eventuali bolle d'aria e infornate a 180 °C per 10'. Sfornate, sformate, capovolgete la pasta biscotto sul piano e ricopritela con la placca: in questo modo l'umidità non si disperderà e la pasta resterà elastica.*
MONTATE *il burro morbido usando le fruste elettriche, poi unite 3 cucchiai di rum, un pizzico di sale e infine 500 g di crema di marroni, aggiungendola un poco per volta.*
PREPARATE *uno sciroppo portando a ebollizione 200 g di acqua con 60 g di zucchero semolato e i semi raschiati da un baccello di vaniglia aperto a metà nel senso della lunghezza; dopo 2-3' togliete dal fuoco e unite 2 cucchiai di rum.*
DISTENDETE *sul piano del tavolo uno strato di pellicola di dimensione almeno doppia rispetto al rettangolo di pasta biscotto. Accomodatevi sopra la pasta biscotto.*
BAGNATE *il rettangolo di pasta biscotto con lo sciroppo al rum.*
RICOPRITELO *con la crema di burro (tenetene da parte 100 g) e arrotolate aiutandovi con la pellicola. Stringete bene e chiudete la pellicola a mo' di caramella.*
METTETE *il tronchetto in frigo per almeno 5 ore.*
SCIOGLIETE *100 g di cioccolato, fatelo intiepidire e poi mescolatelo con la crema al burro tenuta da parte ottenendo una ganache.*
TOGLIETE *dal frigo il tronchetto; ricopritelo con la ganache al cioccolato e distribuitela con la spatola simulando la corteccia di un tronco d'albero.*
DECORATE *a piacere con meringhe, riccioli di cioccolato bianco, macaron al cioccolato.*
SERVITE *subito.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***28 ottobre***

LA CUCINA ITALIANA PER

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

Al Circolo Polare Artico il merluzzo lasciato essiccare si trasforma in Stoccafisso di Norvegia

BONTÀ DEL MARE

Esclusivamente in Norvegia, in particolare nelle fredde isole Lofoten, nasce un prodotto unico al mondo: lo stoccafisso norvegese.
Frutto di una lavorazione naturale, dalla tradizione millenaria, questo prezioso dono del mare, derivato dal merluzzo, è gustoso, ricco di proprietà nutritive e altamente digeribile. Adatto per realizzare un'infinità di ricette classiche o innovative, lo stoccafisso di Norvegia ha un sapore deciso che si sposa alla perfezione con ingredienti semplici ma anche con note più insolite. In commercio si trova già ammollato, ancora più pratico perché pronto per essere cucinato. Come si prepara?
Fritto: si taglia a pezzetti e si frigge in olio bollente per 5-6 minuti.
Mantecato: si rosola nella cipolla, poi lo si cuoce nel latte per 15', infine si 'monta' con la frusta aggiungendo olio extravergine di oliva.
Al forno: si bagna con il vino e si uniscono a piacere aromi, pomodori, olive, capperi e patate, quindi si inforna per una ventina di minuti.
Bollito: dopo averlo bollito nel brodo arricchito con aromi e spezie per 15', lo si accompagna a salse aromatiche e verdure.

Il Norwegian Seafood Council fa da ponte tra consumatori e industria del pesce norvegese. Norge è il simbolo scelto per firmare i loro prodotti ittici.

TRANCIO DI STOCCAFISSO DI NORVEGIA CON PUREA DI ZUCCA E ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone:

1 kg *stoccafisso di Norvegia già ammollato*
800 g *zucca –* ***50 ml*** *latte*
1 *cucchiaino cannella in polvere*
1 *cucchiaino zenzero fresco*
sale e pepe – aceto balsamico

Passate al forno la zucca fino a renderla molto morbida, e privatela poi dei semi, buccia e filamenti.
Prelevate la polpa e ammorbiditela con il latte, aggiungendo, in seguito, sale, pepe, cannella e zenzero, fino a ottenerne una purea.
Cuocete in una teglia nel forno per 15 minuti, lo stoccafisso in tranci, condito con olio, sale e pepe.
Servite il trancio con accanto la purea e condite con qualche goccia di aceto balsamico di Modena.

3 variazioni sull'insalata russa

UN SONTUOSO PIATTO DELLA **BELLE ÉPOQUE** DEDICATO ALLA NOBILTÀ RUSSA CHE ALLORA FOLLEGGIAVA A PARIGI. ECCOLO NELLA SUA VERSIONE PIÙ CONOSCIUTA E IN TRE NUOVE INTERPRETAZIONI

RICETTE DAVIDE BROVELLI **TESTI** MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Come vuole la tradizione

Nelle ricette storiche, come in quella di Auguste Escoffier, grande cuoco francese della Belle Époque, accanto alle verdure appaiono anche lingua o prosciutto magro, ma soprattutto **ARAGOSTA** o astice e **CAVIALE**, tutti ingredienti preziosi e congeniali al palato dell'aristocrazia russa. Altre versioni contemplano più modestamente prosciutto cotto, mortadella o salsiccia. Mentre in quell'insalata, "di moda nei pranzi che i cuochi intrugliano a loro piacere", Pellegrino Artusi aggiungeva solo tre umili acciughe e due uova sode.

Ricetta classica

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g carote pelate – **250 g** patate pelate
250 g olio di arachide – **125 g** piselli surgelati
125 g cetriolini sott'aceto – **7** uova
aceto di mele – senape – limone – sale

COME SI FA

1 TAGLIATE *per il lungo le patate a fette spesse 1 cm; tagliate le fette a bastoncini di 1 cm e infine i bastoncini a cubetti.*

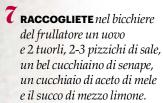
2 TAGLIATE *a cubetti le carote come le patate. Lessate separatamente le due verdure, partendo da acqua fredda salata: dal levarsi del bollore calcolate 10′ circa per le patate e 7-8′ per le carote.*

3 SCOLATE *le patate e le carote ben al dente e allargatele su un vassoio, tenendole separate.*

4 LESSATE *i piselli in acqua bollente salata e scolateli alla ripresa del bollore. Allargate anch'essi su un vassoio. Tutte le verdure devono raffreddarsi e asciugarsi bene per non rilasciare umidità e annacquare l'insalata.*

5 LESSATE *4 uova per 8′ dal bollore. Una volta fredde, sgusciatele, incidete l'albume e separatelo dal tuorlo.*

6 TAGLIATE *gli albumi e i tuorli in pezzettini. Tagliate a cubetti i cetriolini.*

7 RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore un uovo e 2 tuorli, 2-3 pizzichi di sale, un bel cucchiaino di senape, un cucchiaio di aceto di mele e il succo di mezzo limone.*

8 FRULLATE *brevemente per amalgamare gli ingredienti, quindi cominciate a unire a filo l'olio e continuate a frullare fino a esaurirlo. Dovrete ottenere una maionese soda.*

9 RIUNITE *in una ciotola le verdure ormai fredde, le uova sode, i cetriolini e la maionese. Mescolate con cura finché la maionese non si sarà distribuita in modo omogeneo.*

Le tre variazioni *alle pagine seguenti*

NORDICA

Con aringa affumicata e barbabietola

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
430 g barbabietola precotta sbucciata
300 g aringa affumicata
180 g carote
120 g cavolfiore
arancia
limone
sale – zucchero

TAGLIATE *a cubetti le carote e lessateli, partendo da acqua fredda salata, per 7-8' dal levarsi del bollore. Scolateli al dente e lasciateli raffreddare.*

PREPARATE *uno sciroppo sciogliendo sul fuoco 50 g di zucchero in 50 g di acqua.*
FRULLATE *250 g di barbabietola con lo sciroppo e il succo di un'arancia e di un limone: versate i succhi un po' alla volta, in modo da ottenere una crema piuttosto soda.*
AFFETTATE *i ciuffetti di cavolfiore in lamelle molto sottili (l'ideale sarebbe usare la mandolina) e raccoglietele in una ciotola con 180 g di aringa affumicata a cubetti, la carota a cubetti, 180 g di barbabietola a cubetti e la crema di barbabietola; salate leggermente e mescolate con delicatezza.*
DISPONETE *l'insalata nei piatti in forma di grossa quenelle, completando ciascuna con 3 striscioline di aringa.*

LA SIGNORA OLGA *dice che, per finire con un tocco spettacolare, potete preparare una lamina di barbabietola, quasi un croccante, friabilissimo, leggero e dolce: spatolate una piccola parte della crema di barbabietola su una stuoia antiaderente da forno formando uno strato molto sottile e infornate a 120 °C nel forno statico per 40' circa: alla fine la lamina dovrà essere asciutta e staccarsi con facilità dalla stuoia. Lasciatela raffreddare, staccatela dalla stuoia e spezzatela in schegge. Posatele sulle quenelle oppure servitele a parte, in modo che ciascuno se ne serva a piacere.*

1

Questa ricetta si ispira alla "vera" insalata russa, cioè alla *shuba*, in cui spicca l'aringa, cibo fondamentale delle regioni baltiche

LO STILE IN TAVOLA Tovagliolo verde Tessilarte; spianatoia Tescoma, scolapasta Alessi, frullatore a immersione Braun, ciotola di vetro Bormioli Rocco.

SIESTA.
E dalla nascita in poi, è sempre sott'occhio.

CERNUTO PIZZIGONI & PARTNERS

Prima sdraietta, poi seggiolone: Siesta è con lui sin dai primi giorni.

Comoda sdraietta nei primi mesi, seggiolone per la pappa e sedia per stare a tavola con i grandi. Con un confortevole rivestimento in eco-pelle, Siesta è l'ideale per accompagnare il tuo bambino dalla nascita in poi. E grazie al pratico sistema STOP&GO, si sposta sempre con te. Siesta ti sorprende anche quando lo chiudi perché si compatta per darti il minimo ingombro.

Con Peg Perego hai tutto il valore del made in Italy in ogni particolare, e si vede.

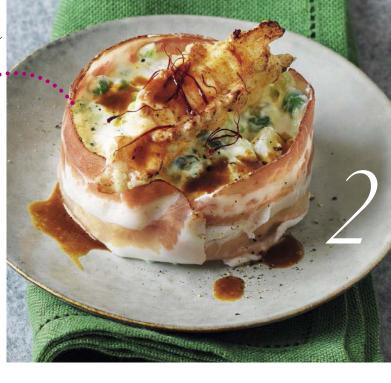
www.pegperego.com

DI MARE E DI TERRA

Con scampi e pancetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
350 g verdure (patate a cubetti di 1 cm, piselli, cavolo nero, broccolo)
180 g yogurt greco
12 fettine di pancetta tesa
6 scampi
timo – Cognac – burro
trito aromatico (1 gambo di sedano piccolo, 1/2 carota, 1/2 scalogno)
concentrato di pomodoro
zafferano – olio extravergine di oliva – sale

ROSOLATE *il trito in 2 cucchiai di olio, poi unite le teste degli scampi, rosolatele schiacciandole, unite un cucchiaino di concentrato e poco timo, bagnate con 1/2 bicchierino di Cognac e 700 g di acqua; cuocete per 35′. Passate al colino schiacciando e fate ridurre la bisque ottenuta sul fuoco dolce finché non sarà densa come uno sciroppo.*
FODERATE *il bordo interno di 6 anelli (ø 8 cm) con 2 fettine di pancetta ciascuno.*
SCOTTATE *in acqua bollente salata il broccolo, il cavolo nero e i piselli per 1′; lessate le patate per 10′; scolateli su carta da cucina per asciugarli e poi suddividete il broccolo in piccoli ciuffetti e tagliuzzate il cavolo nero.*
SGUSCIATE *le code di scampo e rosolatele in un velo di burro caldissimo, tenendo la parte del ventre verso l'altro. Spegnete dopo 1-2′: la parte superiore deve rimanere cruda.*
MESCOLATE *lo yogurt con 10-12 pistilli di zafferano, finché non si ammorbidiscono e rilasciano un po' di colore, poi unite le verdure, salate e mescolate.*
VERSATE *le verdure negli anelli foderati di pancetta e sformateli nei piatti. Completateli con le code di scampo e gocce di bisque.*

AROMATICA

Con radici amare

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
350 g sedano rapa pulito
120 g radice amara di soncino pelata
120 g topinambur pelati
60 g lenticchie tipo Castelluccio
60 g pancetta tesa a filetti finissimi
1 grosso cespo di radicchio trevisano
latte – vino bianco – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale

CUOCETE *insieme a vapore la radice di soncino e i topinambur per 35′. Fateli raffreddare e poi tagliateli a tocchetti di 1 cm.*
DIVIDETE *in 6 spicchi il cespo di radicchio e cuocetelo a vapore per 30′.*
TAGLIATE *180 g di sedano rapa a cubetti di 1 cm e cuoceteli a vapore per 40′.*
TAGLIATE *il resto del sedano rapa a cubetti; poneteli in una casseruola, copriteli a filo di latte, salateli e cuoceteli scoperti per 30-40′ dal bollore: dovranno essere molto morbidi. Frullateli subito, ben caldi, con il latte di cottura, per ottenere una crema densa e liscia; unite un filo di olio e un cucchiaio di latte.*
SCALDATE *un cucchiaio di olio in una casseruola, rosolatevi la pancetta finché non sarà croccante, quindi unite le lenticchie; sfumatele con un goccio di vino, copritele a filo di brodo e cuocetele per 30-35′ unendo, se serve, ancora un po' di brodo.*
MESCOLATE *tutte le verdure a dadini e le lenticchie con la crema di sedano rapa e servitele con il radicchio. Decorate a piacere.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***3 novembre***

Storione in veste classica

BARDATO E PROFUMATO DAL VINO. COSÌ ARRIVAVA SULLE TAVOLE ARISTOCRATICHE IL PIÙ **MAESTOSO** DEI PESCI. UNA RICETTA FACILE DA RIPRODURRE, CON LA RISPOSTA GIUSTA A OGNI DUBBIO

RICETTA GIOVANNI ROTA **TESTI** LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg filetto di storione
200 g vino bianco secco
150 g pancetta tesa a fettine sottili
2 carote – **1** cipolla media
burro – alloro

SPELLATE *il filetto e ripulite la polpa dalle parti più scure.*
BARDATELO *con le fettine di pancetta, coprendo tutta la superficie.*
ROSOLATE *il filetto con una noce di burro, in una padella ben calda, adatta a essere trasferita in forno, per 2-3′, voltandolo, finché la pancetta non sarà rosolata su entrambi i lati.*
AGGIUNGETE *al pesce le carote e la cipolla tagliate a pezzi, qualche foglia di alloro, e bagnate tutto con il vino bianco. Lasciatelo sfumare, poi trasferite la padella in forno a 160 °C.*
CUOCETE *per circa 30-35′. Sfornate il pesce; se necessario, restringete un po' il fondo di cottura sul fornello, poi servite.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***21 settembre***

LO STILE IN TAVOLA
Padella ovale in rame Mauviel 1830.

Plinio il Vecchio, "cronista romano", duemila anni fa già menzionava lo storione come un pesce "rinomatissimo presso gli antichi". Pellegrino Artusi lo giudica un "pesce interessantissimo" e "molto in pregio per le sue carni, per le uova che costituiscono il caviale". Fino a metà del Novecento questi grossi pesci, che in certi casi possono raggiungere un peso di 400 chili, erano comuni nell'Adriatico e nei fiumi come il Po, lungo il quale risalivano per deporre le uova. Oggi sono allevati soprattutto per il caviale, ma la bontà della polpa sostenuta e delicata è stata riscoperta dall'alta cucina contemporanea. Curiosamente, caso pressoché unico tra i pesci, lo storione deve "frollare" per 5-6 giorni prima di essere cucinato, "in tutte le maniere: lesso, in umido, in gratella", come scrive Artusi.

LE VERDURE A PEZZI GRANDI ANZICHÉ TRITATE RESTANO COLORATE E CROCCANTI

Passaggio preliminare

LA PELLE dello storione è molto grassa e ha parti coriacee non commestibili. Eliminatela prima di rosolare il filetto, per ottenere una cottura più omogenea e permettere alla pancetta di far penetrare il suo grasso profumato.

1

Il problema

La polpa risulta stopposa

L'ERRORE La padella non era abbastanza calda e il pesce ha perso troppi liquidi oppure è stato lasciato in forno troppo a lungo.

LA SOLUZIONE Rosolate il pesce in una padella molto calda, in modo che il calore spinga i succhi verso il cuore della polpa. Evitate, poi, di cuocerlo troppo a lungo nel forno (non più di 30-35'), per non asciugare la polpa, già piuttosto asciutta.

2

Il problema

La salsa è troppo grassa

L'ERRORE Le fette di pancetta erano troppo spesse e non hanno aderito bene alla polpa sciogliendosi nel fondo di cottura.

LA SOLUZIONE Bardate il filetto con fette sottili, facendole aderire strettamente. Per un risultato ancora migliore, infarinate il filetto già bardato o rosolatelo tra due fogli di carta da forno, che toglierete prima di unire le verdure. In entrambi i modi si evita la dispersione del grasso nella padella.

3

Il problema

La bardatura è bruciacchiata e arricciata

L'ERRORE Il forno era troppo caldo o il pesce è stato collocato troppo in alto nel forno.

LA SOLUZIONE Infornate a non più di 160 °C, per evitare che la pancetta si bruci staccandosi dalla polpa e arricciandosi in modo disordinato. Sistemate la teglia a metà altezza del forno. In alternativa, invece di bardare lo storione, lardellatelo come mostrato sotto.

Lardellare lo storione

ANZICHÉ RIVESTIRE il filetto, lo si può **"steccare" con strisce di lardo**: il grasso ammorbidisce le carni dall'interno e non si brucia. Tagliate a striscioline un pezzo di lardo (a); collocatele nell'apposito ago per lardellare (b) e inseritele in più punti nel filetto, per il lungo (c), poi estraete l'ago. In alternativa praticate profonde e sottili incisioni nella polpa e con la punta di un coltello spingete al loro interno le striscioline di lardo. Procedete con la ricetta: rosolate il filetto in una noce di burro, poi salatelo e pepatelo. Togliete il pesce, eliminate il grasso, unitene di nuovo nella stessa padella, rosolate le verdure e sfumatele col vino. Riunite verdure e pesce in una pirofila adatta e terminate la cottura nel forno.

a

b

c

Bellezze sotto la neve

D'INVERNO, NELLA SUA BIANCA LIVREA, **L'ALTO ADIGE** DIVENTA ANCORA PIÙ MAGICO. BORGHI E PAESAGGI SEMBRANO PAGINE DI UNA FIABA SENZA TEMPO, DOVE ANCHE IL CIBO PARTECIPA ALLA TRAMA, A TESTIMONIARE DI UNA CUCINA RICCA MA **ALLEGGERITA** PER INCONTRARE IL GUSTO CONTEMPORANEO

TESTO RICCARDO BIANCHI

DA EST A OVEST, dalla Val Pusteria alla Val Venosta, passando per la Val Gardena, l'Alta Badia, la Valle Isarco e la Val Passiria: l'Alto Adige è **terra di confine** assai speciale, in cui si incontrano, si fronteggiano e, spesso, si fondono due diversi imprinting culturali, quello italiano e quello tedesco, di cui è l'avamposto meridionale. Anzi tre, se si tiene conto della comunità ladina, una orgogliosa enclave culturale. Ciò ne fa un inarrivabile **mosaico di bellezza e fascino** sempre differenti, uniti però da un comune senso della montagna sorvegliata com'è, questa regione, dall'incanto muscoloso dell'Ortles a ovest e, a est, delle **rosate crode dolomitiche**, le cattedrali di pietra di cui si entusiasmava Le Corbusier, il maestro dell'architettura moderna. Il Sassolungo, il Catinaccio, il Sella e la Marmolada, le Tre Cime: vette e gruppi fiabeschi, pinnacoli di roccia drammatici, dalle mille sfumature cromatiche che la neve e il sole d'inverno tramutano in veri e propri quadri. Cime e ghiacciai, teatro di leggende e mitologie, di saghe romantiche o terribili, e anche di prodigiose imprese alpinistiche. E ora soprattutto **paradisi sciistici** provvidi di un'offerta di piste e di infrastrutture per discesa, snowboard e fondo che hanno ben pochi rivali al mondo. Poi torrenti e laghi, fluide superfici specchianti che moltiplicano profili di monti innevati, la mobilità del cielo, il verde intenso dei boschi. Una vicenda umana intessuta di fatica e di coraggio, scritta giorno dopo giorno da genti chiuse e schive, ma **generose** una volta vinta, col rispetto, l'atavica ritrosia montanara. Tutto ciò si legge in una natura antropizzata con parsimonioso equilibrio, ma anche nelle città e nei villaggi, nell'arte, nei castelli, nelle chiese, abbazie e conventi, favolose testimonianze, come **Marienberg** a Burgusio, di arte e di fede istoriate in mirabili affreschi. Si avverte nelle malghe e negli alpeggi, nei masi, nelle terme, prima fra tutte Merano, nelle sue eleganze Liberty, nella gotica Bolzano, tracciata di portici e fontane, e in mille altri gioielli di ogni tempo, come, →

SCENARI ROMANTICI A SINISTRA: fiaba, magia e una ricca selezione di bontà locali nella piazza del Duomo di Bressanone con il mercatino di Natale, di scena, ogni anno, fino all'Epifania. SOPRA: atmosfera romantica nella Stüa de Michil, ristorante stellato con un'eccellente cantina, dell'Hotel La Perla di Corvara (www.hotel-laperla.it). SOTTO A SINISTRA: una scultura di Albert Crazzolara. SOTTO: le mani di Hansi Baumgartner (www.degust.com), famoso affinatore di formaggi, lavorano un Golden Gel, formaggio erborinato piccante che bene si abbina ai vini passiti sudtirolesi.

Fotografie di Albert Ceolan, Matteo Carassale, Max Lautenschläger/Alto Adige Marketing

Un paesaggio incontaminato che **INVITA** *alla contemplazione*

ARTE E GUSTO SOPRA: la chiesa di St. Johannes e le Odle. SINISTRA, DALL'ALTO IN SENSO ORARIO: Heinrich Messner del Rielingerhof di Siffiano (www.rielinger.it) mostra con orgoglio il suo speck; a La Villa, in Alta Badia, la festa di Santa Claus si celebra così; Luca Crazzolara tra i formaggi del suo maso a San Cassiano, Alta Badia (www.luchdapcei.it); gli affreschi chiostro del Duomo di Bressanone sono del XV e XVI secolo.

Fotografie di Albert Ceolan, Franco Cogoli/SIME, Dagmar Schwelle/Laif/Contrasto, Matteo Carassale

→

per dirne alcuni, la nobile **Bressanone**, Brunico, Chiusa, Siusi, Ortisei, Dobbiaco, San Candido, Malles e la murata Glorenza. Luoghi che testimoniano una rigorosa politica di salvaguardia ambientale e, insieme, un **linguaggio architettonico** che mette in armonia contemporaneità e tradizione. Comunità vive dove usanze, costumi, folclore, prassi costruttive e artigianali e segni culturali secolari vivono e **si sviluppano nel presente**.
Infinite qui le occasioni di divertimento, tutte ecologiche, a piedi, in bici o con gli sci. Infiniti gli itinerari possibili in questa terra di montagna e tutti immancabilmente impreziositi dalla **dimensione del gusto** giacché la sua matrice gastronomica è oltremodo ricca e variegata, bilanciata su tradizione e continuo rinnovamento. Il terroir, fecondo di suo ma che lavorato con maestria **da artigiani sapienti** moltiplica la sua offerta in numero e soprattutto in qualità, propone magnifica frutta, le **mele** in primis, che fluiscono dalla Val Venosta, e le albicocche di Lasa, le castagne, quindi le verdure, guidate da cavoli, rafano e asparagi bianchi di Terlano. E poi i pani speziati, le carni e i salumi (squisiti perché di animali allevati

→

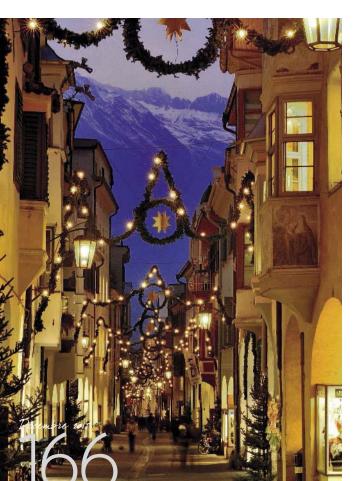
Vademecum

DOVE MANGIARE

- **SAN CASSIANO**
  Il **St. Hubertus** è il ristorante bistellato di Norbert Niederkofler, uno dei massimi chef d'Italia. Fa parte del Rosa Alpina Hotel & Spa, ed è la punta di diamante di una zona di grandi ristoratori. *www.rosalpina.it*
- **GLORENZA**
  Gasthof zur Post. Per chi ama la vera tradizione gastronomica altoatesina questo è l'indirzzo giusto. Anche hotel. *www.hotelpostglorenza.com*

DOVE COMPRARE

- **SELVA DI VAL GARDENA**
  Maso Valin propone un assortimento di formaggi gardenesi: in primo piano gli stagionati Stevi, Frësch e Medel. *www.valin.it*
- **SAN CANDIDO**
  Senfter è lo speck per antonomasia. Vendita diretta anche allo stabilimento. *www. senfter.it*
- **SANTA MADDALENA DI FUNES**
  Gli squisiti prodotti a base di agnello della Val di Vizze realizzati da **Furchetta** sono in vendita presso **Vontavon & Niederstätter**. *www.furchetta.it*
- **LASA**
  Kandlwaalhof Luggin propone deliziosi aceti, senapi e frutta essiccata. *www.luggin.net*
- **MALLES**
  Caseificio Englhorn. Latte, burro, formaggi di malga e la ricotta tirolese della Val Venosta. *www.englhorn.com*
- **VARNA**
  Abbazia di Novacella. I frati agostiniani che vi vivono offrono tutti i prodotti del territorio tranne le castagne. *Tel. 0472836189*

Sotto questi portici passeggiava spesso la principessa **SISSI**

UNA STRADA DI FASCINO A SINISTRA: le luminarie natalizie nella via dei Portici di Merano, la più lunga della regione. SOPRA: Josephus Mayr è, con la moglie Barbara, titolare e cantiniere del maso Mayr-Unterganzner a Cardano vicino a Bolzano (www.mayr-unterganzner.it).

→ all'aperto, superlativo **l'agnello** della Val di Funes), i formaggi d'alpe. E ancora i vini di culto prodotti dai vigneti che pettinano ordinatamente la piana dell'Adige e i pendii pedemontani, che cingono Bolzano, **la Schiava e il Lagrein**, in ambito di rossi, *Gewürztraminer e Müller Thurgau*, parlando di bianchi. Senza dimenticare le grappe dalle mille fragranze, e la **birra**. Aromi e sapori ora forti ora gentili, radicati nel territorio, che una cucina di tradizione ma sensibile al palato contemporaneo trasforma, dagli antipasti ai dolci, in piatti irresistibili. Una carrellata fumante e gustosa che annovera zuppe d'orzo, canederli, *Gulaschsuppen*, *Spätzle*, piccoli gnocchetti di pasta all'uovo, paste ripiene come i *Turtlen* pusteresi e i *Crafuncins* gardenesi, speziati cetrioli, la cacciagione dalle note agrodolci, le trote che ancora hanno addosso il sentore delle acque di ghiacciaio, e il ricorrente motivo dello speck e dei funghi. Per finire con i dolci, ove si fanno notare il **Kaiserschmarren**, una frittata a striscioline inventata per il Kaiser Francesco Giuseppe, i canederli di albicocche, il natalizio e aromatico zelten e, su tutti, sua maestà lo **strudel**: un vero successo internazionale.

LA RICETTA ALTOATESINA *alla pagina seguente* →

A

UN TOCCO NATALIZIO
Ritagliate i crostini a forma di stella per "decorare" la zuppa.

LA RICETTA ALTOATESINA

Una crema semplice, di consistenza deliziosa, da profumare con cannella e noce moscata e un vino del territorio: noi abbiamo usato il GEWÜRZTRAMINER, che esalta la componente speziata del piatto. Si può scegliere, però, anche un vino più secco, come l'Alto Adige Pinot bianco, oppure uno spumante.

B

C

Zuppa al vino

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g brodo di pollo
250 g vino bianco Gewürztraminer
130 g panna fresca
70 g latte – **5** tuorli
noce moscata – cannella in polvere
burro – fecola – pancarré – sale

PREPARATE *i crostini: tagliate il pancarré con un coltello o con un tagliapasta sagomato a piacere. Rosolate i crostini in un velo di burro, finché non saranno dorati, spolverandoli a piacere con cannella.*
PORTATE *a ebollizione il brodo, poi unite il vino. Mescolate, intanto, il latte e la panna con i tuorli sbattuti.*
AGGIUNGETE *il composto al brodo, mescolando con una frusta, in modo da montarlo leggermente, facendo attenzione a non farlo bollire: la zuppa non deve rapprendersi, bensì restare soffice e liscia.*
INCORPORATE *un cucchiaio di fecola, sciolta in un goccio di latte, per addensare un po' la zuppa. Cuocete per 2-3'.*
PROFUMATE *con un pizzico di cannella e noce moscata e salate.*
SERVITE *la zuppa calda, ancora leggermente spumosa, con i crostini.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA E STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***19 ottobre***

Antipasti

Un fragrante "bouquet" per aprire il pranzo **CON ELEGANZA** o rustici calamari farciti con il cotechino del giorno prima. E per accompagnare i salumi, aerei sgonfiotti invece dei soliti grissini

1

COLORI DIVERSI
Provate questa preparazione usando anche le patate viola, per un effetto cromatico sorprendente

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

COME CREARE LE ROSE

Servirà la pasta fillo, che potete trovare ormai con facilità anche al supermercato: si tratta di una pasta senza uova, composta di fogli sottilissimi. Il suo sapore neutro la rende adatta a ricette sia dolci sia salate. In questa preparazione serve per contenere le fettine di patata, in modo da riuscire, poi ad avvolgerle a forma di rose; in più aggiunge una nota croccante alla tortina.

a **Scegliete i più integri tra i fogli di fillo della confezione; ritagliateli, in doppio strato, in strisce lunghe 40 cm e alte 10 cm. Lavorateli uno alla volta, tenendo gli altri fogli coperti, per non farli asciugare: tendono infatti a seccarsi molto in fretta e diventano difficili da modellare.**
Spennellate la striscia di burro fuso usando un pennello.

b **Disponete le fettine di patata sulla parte superiore della striscia, appoggiandole in orizzontale e sovrapponendole leggermente, spennellate anch'esse di burro e salatele.**

c **Ripiegate la striscia di pasta in modo da coprire le patate per metà. Premete bene la pasta facendola aderire alle patate.**

d–e **Arrotolate su se stessa la striscia di pasta ripiegata, in modo da formare le rose.**

A

B

C

D

E

1 Rose di patate e pasta fillo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g patate piccole
14 fogli di pasta fillo – burro
sale – fiocchi di sale – timo

LAVATE *le patate e tagliatele, senza sbucciarle, a fettine molto sottili; se è possibile usate l'affettatrice oppure la mandolina.*
SCIACQUATE *le fettine sotto l'acqua e raccoglietele in una ciotola.*
DISPONETE *sul piano di lavoro i fogli di pasta fillo, uno per volta, ripiegandoli in un doppio strato, e tagliandoli a strisce.*
SPENNELLATE *le strisce di burro, disponetevi le fettine di patata, come mostrato nella sequenza qui a fianco, salatele e formate delle piccole rose.*
IMBURRATE *2 teglie rotonde (ø 16 cm) e accomodatevi le rose, serrandole bene tra loro, in modo che non si aprano.*
INFORNATE *le teglie a 190 °C per 30' circa.*
SERVITE *le rose con fiocchi di sale e timo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per arricchire la preparazione, potete aggiungere fettine di bacon o di formaggio, stendendole sulle patate prima di formare le rose: in questo caso, servirà aggiungere pochissimo sale.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Roero Arneis**
- **Colli Bolognesi Riesling Italico**
- **Terre Tollesi Falanghina**

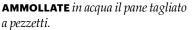
LO STILE IN TAVOLA
Tessuti Stamperia Bertozzi, nastri Brizzolari.

UN BUON RECUPERO

Il cotechino avanzato dei pranzi festivi è ottimo da "riciclare" per farcire pollame, fagottini di sfoglia, ravioli, arrosti arrotolati o molluschi, come questi calamari.

2 Calamari ripieni con cotechino

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 4 calamari
140 g cotechino già cotto
80 g pane casareccio
aglio
prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

AMMOLLATE *in acqua il pane tagliato a pezzetti.*
PULITE *i calamari separando i sacchi dai ciuffi; tritate grossolanamente questi ultimi, tenendone qualcuno intero per la decorazione finale.*
ROSOLATE *i ciuffi tritati in una padella con un filo di olio; dopo 1′ aggiungete il cotechino sgranato e fate cuocere per 2′. Spegnete e lasciate intiepidire.*
MESCOLATE *i ciuffi e il cotechino con il pane ammollato e prezzemolo tritato. Farcite con questo composto i sacchi dei calamari e chiudeteli con uno stecchino per non fare uscire il ripieno.*
ARROSTITE *i calamari ripieni e i ciuffi tenuti da parte in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio con la buccia, che poi eliminerete. Salate e cuocete con il coperchio per 3′. Sfumate con uno spruzzo di vino bianco, cuocete per altri 3′ e spegnete.*
SERVITE *i calamari tagliati a rocchetti, guarniti con i ciuffi tenuti da parte e completando con una macinata di pepe.*

VINO *rosso frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Lambrusco Reggiano**
- **Cesanese di Olevano Romano frizzante**
- **Penisola Sorrentina Lettere Rosso frizzante**

→

L'ALTERNATIVA
Per un'insalata più delicata sostituite l'anguilla con trota, pesce spada o pesci bianchi affumicati. Si trovano al supermercato

Alberelli croccanti di Natale

Ingredienti per 4-6 persone: 270 g di farina bianca "00", 180 g di burro, **160 g di Zefiro**, 2 uova sode, 1 tuorlo, 1 arancia non trattata, sale. **Per decorare serve Zefiro di Canna.**

Preparazione 20 minuti • **Cottura 15 minuti** • **Esecuzione facile** •

1) Lavorate a crema il burro tolto dal frigorifero da almeno 15 minuti, unite Zefiro e 1 tuorlo d'uovo fresco e quelli sodi passati al setaccio • **2)** Profumate con la scorza d'arancia e alla fine incorporate la farina setacciata • **3)** Rendete omogeneo il composto, avvolgetelo nella pellicola trasparente • **4)** Mettetelo in frigorifero a rassodare • **5)** Stendete l'impasto sul piano (se si dovesse sgretolare, aiutatevi con 2 fogli di carta da forno, uno sul piano, l'altro sopra l'impasto) e ritagliate gli alberelli con lo stampino apposito • **6)** Poneteli in una teglia da forno con carta oleata imburrata e spolverateli con Zefiro di Canna • **7)** Infornate per circa 8-10 minuti a 170°C.

Con Zefiro, il Natale è più dolce!

Il segreto di un dolce eccellente sta nella selezione degli ingredienti a partire dalle cose più semplici. Zefiro di Eridania grazie ai suoi cristalli fini si unisce velocemente all'impasto, creando composti delicati e soffici, e si fonde perfettamente nella morbida texture delle creme. Prova la novità Zefiro di Canna, l'unico zucchero finissimo di pura canna, che si presta perfettamente alla preparazione dei dolci e dessert.

Con Zefiro, ogni giorno una ricetta speciale!

Segui Eridania su: e scopri il nostro blog www.chiacchieredolci.it

TRADIZIONE PIÙ LIEVE
Questi sgonfiotti reinterpretano lo gnocco fritto emiliano in chiave molto leggera, eliminando lo strutto e la frittura

→

3 Insalata di verza e anguilla con maionese al curry

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g verza
300 g olio di arachide
200 g filetti di anguilla affumicati
50 g pinoli
40 g uvetta
1 uovo
senape
curry dolce
aceto di mele
cerfoglio (in alternativa prezzemolo)
aneto – sale

FRULLATE *l'uovo con l'olio, un pizzico di sale, un cucchiaino di senape e un cucchiaino di aceto di mele, ottenendo una maionese. Pesatene 300 g e aggiungetevi un cucchiaino di curry in polvere.*
TAGLIATE *a striscioline sottili la verza, aggiungetevi l'uvetta e i pinoli e conditela con la maionese al curry.*
SPELLATE *i filetti di anguilla affumicati e tagliateli a pezzettini.*
SERVITELI *con l'insalata di verza al curry, completando la preparazione con ciuffetti di cerfoglio e aneto freschi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per facilitare la preparazione, potete utilizzare una maionese già pronta, aggiungendovi un cucchiaino di senape e uno di curry.*

VINO *bianco abboccato o amabile.*
- **Friuli-Grave Verduzzo Friulano amabile**
- **Orvieto Superiore abboccato**
- **Vermentino di Sardegna amabile**

4 Mini sgonfiotti con salumi misti

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti più 12 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g lardo, salame di Varzi, culatello, prosciutto crudo
340 g farina 0
200 g latte intero
12 g lievito di birra fresco – sale

SBRICIOLATE *il lievito e scioglietelo nel latte a temperatura ambiente; unite poi il latte alla farina e lavorate gli ingredienti per 5-6′. Aggiungete 4 g di sale e impastate per altri 5-6′. Modellate l'impasto formando un panetto; ponetelo in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 12 ore.*
STENDETE *l'impasto in sfoglie dello spessore di 2 mm; l'ideale sarebbe usare la macchina per tirare la pasta.*
RITAGLIATE *le sfoglie in piccoli dischi di 4,5 cm di diametro.*
SCALDATE *in forno una teglia, appoggiatevi i dischi e infornateli per 3-4′: dovranno gonfiarsi durante la cottura.*
SFORNATELI *e serviteli subito con i salumi, completando a piacere con una scelta di sottoli e sottaceti.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Colli di Parma Malvasia**
- **Esino Bianco frizzante**
- **Sannio Bianco frizzante**

➻ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***28 settembre***

Come in uno scrigno

L'ANTIPASTO DEVE DIVERTIRE, **RISVEGLIARE LA CURIOSITÀ**, PREDISPORRE CON LEGGEREZZA AL PASTO CHE VERRÀ. COME QUESTO ASPIC DOVE NON MANCA L'AROMATICA NOTA ALCOLICA DEL GIN

RICETTA TOMMASO ARRIGONI - **ABBINAMENTO VINO/RICETTA** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE - **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI - **STYLING** BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Posate Mepra, nastro Brizzolari; forbici Fiskars, pelapatate Zwilling J.A. Henckels.

LA RICETTA
alla pagina seguente

Il vino giusto

Uno spumante secco e fragrante
Lazio Igp Spumante Brut "Bellone" Ômina Romana
Con questo vino, ottenuto da uve bianche bellone, antichissimo vitigno autoctono dei colli romani, il Lazio sfida i grandi spumanti italiani: frutto di un'azienda giovane e promettente come il suo nome, che in latino significa "buoni presagi", ha bollicine fini ed eleganti, profumi delicati, ricchi di aromi di fiori e frutta. Il sapore è seducente, setoso e persistente. Va servito ben freddo, a 6-7 °C. *18 euro.*

COME SI FA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Aspic di astice con sedano e mango in gelatina di gin

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10' più 12 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg 3 astici
650 g 1 mango
200 g gin
25 g gelatina alimentare in fogli
3-4 gambi di sedano
rucola – olio extravergine di oliva
sale – pepe

1-2 IMMERGETE *gli astici in acqua bollente per 3-4' a seconda della dimensione. Scolateli e fateli raffreddare in acqua e ghiaccio per bloccarne la cottura. Sgocciolateli e spolpateli aprendo la coda e le chele e ricavando tutta la polpa. Usate delle robuste forbici per aiutarvi a rompere il guscio.*
3-4 MONDATE *il mango e tagliatelo in fettine sottili usando il pelapatate.*
5 MONDATE *il sedano, privatelo dei filamenti e poi affettatelo come il mango con il pelapatate.*
6 METTETE *in ammollo la gelatina. Scaldate 200 g di gin con 100 g di acqua fino all'ebollizione, poi togliete dal fuoco e unite la gelatina strizzata. Mescolate fino a quando non si sarà sciolta. Fate intiepidire mescolando.*
7 TAGLIATE *l'astice in fette orizzontali sottili così da ottenere delle strisce abbastanza larghe. Foderate con una striscia di carta da forno il fondo di 2 stampi rettangolari (21x4,5 cm, h 4 cm) facendo debordare la carta dalle estremità: vi servirà per sformare più facilmente l'aspic.*
8-9 DISTRIBUITE *uno strato di gelatina in ciascuno stampo, poi passate le striscioline di sedano nella gelatina ancora liquida e disponetene uno strato negli stampi, fate lo stesso con le fettine di astice e poi di mango. Salate e pepate ogni strato.*
10 CHIUDETE *con il sedano e fate raffreddare in frigo per almeno 12 ore. Sformate e servite completando con nastri di sedano e foglioline di rucola condita con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***9 ottobre***

Primi

LO STILE IN TAVOLA
Piatto dei tortelli Marinoni, tessuti Stamperia Bertozzi, nastri Brizzolari; macchina per stendere la pasta Marcato, spianatoia Tescoma.

Per la tavola di **TUTTI I GIORNI** idee e ingredienti per rendere speciali il risotto, la pasta e le minestre. Per un invito, ravioli finissimi, anche in una versione per cuochi provetti

RICETTE GIOVANNI ROTA **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI CRISTINA FABBRI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Tortelli alla rucola con tartufo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo **Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g 1 porro
250 g ricotta
200 g semola rimacinata di grano duro
150 g farina 00 più un po'
80 g rucola – **30 g** tartufo nero
2 uova – **2** tuorli – grana
burro – amido di mais – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMMERGETE *la rucola per 1′ in acqua bollente, poi trasferitela in acqua ghiacciata. Scolatela, strizzatela e frullatela con le 2 uova.*
VERSATE *in una ciotola la farina e la semola, unite il frullato di rucola e impastate aggiungendo 40 g di acqua. Trasferite l'impasto sulla spianatoia infarinata e lavoratelo finché non sarà elastico; raccoglietelo a palla, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per circa 1 ora.*
PREPARATE *intanto la farcia: tritate il porro e fatelo appassire a fuoco dolce con un filo di olio, sale e pepe. Appena inizia a caramellarsi, sfumatelo con uno spruzzo di vino e portatelo a cottura in 10-12′. Spegnete e lasciate raffreddare.*
LAVORATE *la ricotta con 30 g di grana grattugiato, i 2 tuorli e il porro.*
TIRATE *la pasta in strisce sottilissime poi, con l'aiuto di una tasca da pasticciere, distribuite dei ciuffetti di farcia equidistanti su una striscia di pasta, coprite con un'altra striscia e, con un tagliapasta dentellato (ø 6,5 cm), ricavate 24 tortelli.*
CUOCETELI *in abbondante acqua bollente salata per 3-4′, scolateli e conditeli con una salsina preparata emulsionando, con una frusta su fuoco dolce, 90 g di burro, 90 g di acqua bollente, un cucchiaino di amido di mais e un pizzico di sale. Completate, prima di servire, con abbondanti sfoglie di grana e lamelle di tartufo.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Trentino Pinot grigio**
- **Albana di Romagna**
- **Lamezia Bianco**

Scuola di cucina

UN TOCCO IN PIÙ

Potete trasformare questi tortelli in una preparazione di alta cucina farcendoli con un tuorlo di uovo di quaglia intero, che sostituirà le uova usate per la farcia: ogni tortello acquisterà una consistenza inimitabile e un contrasto cromatico d'effetto.

a **Tirate con la sfogliatrice delle strisce di pasta sottilissime. Se la pasta si fosse seccata troppo durante il riposo, spennellate le strisce con acqua tiepida: l'elasticità della pasta è indispensabile per la perfetta riuscita della ricetta.**

b **Usando una tasca da pasticciere distribuite su una striscia delle coroncine di farcia (preparata senza l'aggiunta dei tuorli).**

c **Versate all'interno di ogni coroncina un tuorlo di uovo di quaglia, senza romperlo.**

d **Coprite con l'altra striscia di pasta e premete delicatamente con le dita intorno al ripieno per togliere l'aria.**

e **Ricavate i tortelli con il tagliapasta, poi lasciateli riposare per qualche minuto disposti su un vassoio. In tal modo la pasta comincerà a seccarsi e manterrà meglio la forma in cottura. Cuocete e condite i tortelli come indicato nella ricetta a fianco.**

A

2

2 Tortiglioni farciti con cime di rapa e pomodori secchi

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g cime di rapa
250 g patate
200 g tortiglioni
40 g grana grattugiato
40 g pomodori secchi
aglio – finocchietto – cerfoglio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PELATE *le patate e tagliatele a dadini; lessatetele con le cime di rapa mondate in acqua salata per 10′. A metà cottura togliete qualche cima di rapa che servirà per la decorazione.*
SCOLATE *le verdure, tritatele e mescolatele con un cucchiaio di olio, 20 g di grana, sale e pepe per ottenere il ripieno.*
TAGLIATE *a dadini i pomodori secchi, poneteli in una ciotola e copriteli a filo con acqua per farli ammorbidire.*
LESSATE *i tortiglioni, scolateli al dente, conditeli con un filo di olio e allargateli su un vassoio a raffreddare. Raccogliete il ripieno in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta stretta e farcite i tortiglioni.*
SCOLATE *i pomodori secchi conservando l'acqua, poi saltateli in padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio con la buccia e le cime di rapa tenute da parte. Bagnateli con un cucchiaio di acqua di ammollo, fatela evaporare e spegnete.*
FRULLATE *un ciuffo di finocchietto e qualche foglia di cerfoglio con 25 g di olio, 25 g di acqua, sale e pepe.*
DISPONETE *i tortiglioni a piramide su un piatto da forno, spolverateli con il grana rimasto, completateli con i pomodori e le cime di rapa e passateli velocemente a gratinare in forno.*
CONDITELI *con l'olio alle erbe e serviteli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per* ***semplificare*** *la ricetta, potete evitare di farcire i tortiglioni e condirli semplicemente con il ripieno, stemperato con poca acqua di cottura; gratinateli poi seguendo la ricetta.*

Per evitare che i ***pomodori secchi*** *sviluppino muffe, conservateli ben pressati in piccoli barattoli a chiusura ermetica e riponeteli in un luogo fresco e buio.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Arcole Pinot bianco
- Trebbiano d'Abruzzo
- Costa d'Amalfi Tramonti Bianco

3 Crema di cardi, zucca e castagne

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g latte
600 g 1 cardo
250 g zucca decorticata
100 g castagne lessate e pelate
2 scalogni
farina – limone – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *il cardo, tagliate i gambi a piccoli pezzi, eliminando tutti i filamenti, e metteteli in acqua fredda acidulata con il succo di un limone per evitare che anneriscano. Scolateli, asciugateli e infarinateli leggermente.*
IMBIONDITE *uno scalogno tritato in un cucchiaio di olio, unite il cardo, bagnate con il latte e 400 g di acqua, coperchiate e cuocete a fiamma bassa per 45′.*
TAGLIATE *la zucca a dadini, conditeli con un filo di olio, uno scalogno diviso a metà, sale, pepe e qualche rametto di timo, quindi distribuiteli su una placca e infornateli nel forno ventilato a 180 °C per 15′ circa.*
UNITE *alla zucca le castagne ridotte a pezzetti e cuocete ancora per 3′.*
FRULLATE *il cardo aggiungendo il liquido di cottura fino a ottenere una crema densa, salatela e distribuitela nei piatti fondi.*
AGGIUNGETE *la zucca e le castagne e completate con un filo di olio e qualche fogliolina di timo.*

OLIO *intensamente fruttato, con note di cardo e carciofo.*
- Chianti Classico Dop
- Terre di Siena Dop

VINO *bianco giovane, amabile e fragrante.*
- Colli di Scandiano e di Canossa Pinot amabile
- Colli della Sabina Bianco amabile
- Arborea Trebbiano amabile

→

3

4

COTTURA RISPETTOSA
Se il brodo si versa tutto in una volta e non si mescola mai, il riso rimane integro e alla fine risulta cremoso ma ben sgranato

→

4 Risotto con pollo croccante

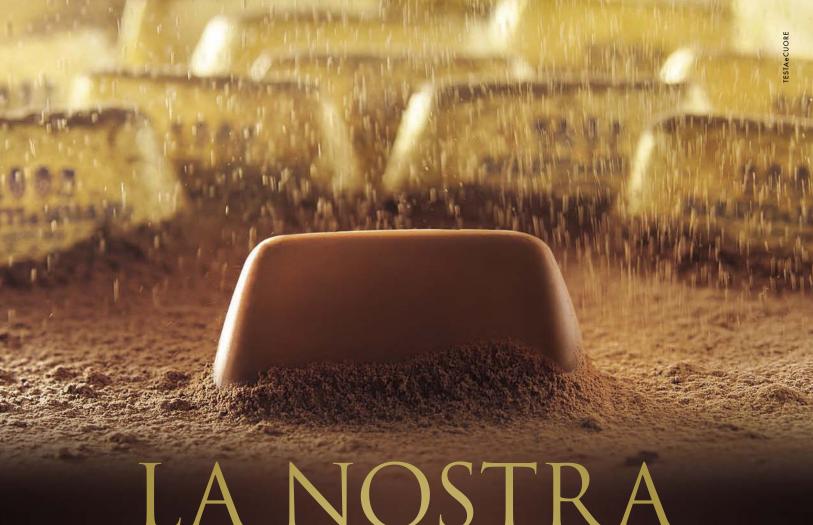
IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g cavolo nero
300 g riso Vialone nano
120 g petto di pollo
60 g scalogno
35 g burro
25 g grana grattugiato
10 fette di pancetta
timo – rosmarino – brodo vegetale
aceto di vino bianco – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

SBOLLENTATE *per 3-4′ le foglie di cavolo nero in acqua bollente salata, poi trasferitele in acqua fredda, anch'essa salata per mantenere la sapidità. Scolatele senza strizzarle e frullatele con un cucchiaino di olio di arachide.*
TAGLIATE *il pollo in 20 dadini e avvolgete ciascuno in mezza fetta di pancetta.*
FATE *appassire in una casseruola lo scalogno tritato con un cucchiaio di olio extravergine. Unite il riso, fatelo tostare, poi bagnate con 900 g di brodo bollente versato tutto in una volta. Tenete il riso in ebollizione costante, a fiamma bassa, senza mai mescolare, e fatelo cuocere per 15′ circa.*
SCALDATE *una padella antiaderente e rosolatevi velocemente i bocconcini di pollo insaporendo con timo e rosmarino.*
SPEGNETE *il risotto giunto a cottura, correggete di sale e mantecate con il burro, il grana e un cucchiaino di aceto.*
DISTRIBUITE *il risotto nei piatti, unite una cucchiaiata di purè di cavolo nero caldo e completate con 5 bocconcini di pollo a persona.*

LA SIGNORA OLGA *dice che l'aceto, unito alla fine, aggiunge una nota acidula e fresca, che bilancia la naturale dolcezza del riso e rende il sapore più stimolante.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*
- **Trento Doc**
- **Albana di Romagna Spumante**
- **Ischia Bianco Spumante**

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **2 ottobre***

Delle lasagne diverse dal solito

MORBIDE DENTRO, CROCCANTI FUORI. UNA VARIAZIONE DEL GRANDE CLASSICO PREPARATA CON L'IMPASTO DEGLI GNOCCHI E UN RIPIENO DI **DELICATA GOLOSITÀ**

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LA RICETTA
alla pagina seguente

LO STILE IN TAVOLA

Piatto con bordo in peltro Marinoni, pirofila Maxwell & Williams, bicchiere Zafferano; ciotole di vetro Bormioli Rocco, pentole Moneta Pantone Universe, grattugia Microplane.

Il vino giusto

Un rosso secco e fruttato
Chianti Classico Docg "Etichetta Blu" 2012 Lamole di Lamole
Premiato con i Tre Bicchieri della guida *Vini d'Italia* 2016 del Gambero rosso, è una sintesi della ricchezza del territorio di origine: inconfondibili profumi di viola, di ciliegia e di bacche rosse con una sfumatura finale di tabacco dolce. Il sapore, di primo acchito fresco, è integrato immediatamente da una nota morbida per terminare con fragranti note fruttate. Si serve a 16-18 °C. *12,50 euro.*

EST 1901
LURPAK®
BURRO
CREA LA TUA MAGIA
LA BUONA CUCINA MERITA LURPAK®

COME SI FA

Lasagne di patate, ragù di vitello e ricotta al timo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g** polpa di vitello
- **500 g** ricotta vaccina
- **400 g** patate lessate sbucciate
- **100 g** farina più un po'
- **50 g** amido di mais
- **50 g** olive taggiasche snocciolate
- **1** uovo
- estratto di carne
- scorza di limone – burro – aglio
- grana grattugiato – timo
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 PASSATE *le patate allo schiacciapatate.*
2 IMPASTATELE *con la farina, l'amido di mais, un uovo, sale e pepe.*
3 STENDETE *la pasta con il matterello su un piano infarinato ottenendo delle sfoglie. Rifilatele con il coltello e tagliatele in quadrati di 10 cm.*
4 LESSATE *le sfoglie per meno di 1' in acqua salata. Scolatele e appoggiatele su un canovaccio. Tagliate le olive in tocchetti.*
5-6 TAGLIATE *la polpa di vitello in dadini di piccole dimensioni. Rosolate i dadini in una casseruola con un filo di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di timo. Cuoceteli sulla fiamma viva in due volte in modo che prendano subito un bel colore. Rimettete tutto nella padella, eliminate l'aglio e il timo, riducete la fiamma e unite la punta di un cucchiaino di estratto di carne. Aggiungete anche le olive e dopo 1' spegnete.*
7 CONDITE *la ricotta con pepe, sale, scorza di limone grattugiata, foglioline di timo. Mescolatela con la spatola fino a ottenere un composto cremoso. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere.*
8-9 IMBURRATE *una pirofila e fate un primo strato di pasta di patate, poi di ricotta, quindi di ragù; proseguite così fino a terminare gli ingredienti e chiudete con un ultimo strato di pasta.*
10 COMPLETATE *con abbondante grana grattugiato, infornate a 180 °C per 15'. Sfornate e servite subito.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **9 ottobre***

LA CUCINA ITALIANA PER

BAUER

Il valore autentico della naturalità che privilegia 'le cose fatte bene'

LA NATURA NEL PIATTO

Il nuovo brodo di pollo biologico, in dado o granulare è preparato con carne di pollo di prima scelta proveniente da allevamento biologico e verdure certificate bio, miscelati accuratamente attraverso una lenta lavorazione e con l'aggiunta solo di oli vegetali non idrogenati ed estratto di lievito 100% bio. Un prodotto buono e pratico, indicato per realizzare in pochi minuti brodi delicati da gustare in purezza o aggiungere al risotto. Oppure per insaporire minestre, scaloppine, sughi e perfino arrosti!

Se in cucina ti serve una marcia in più per donare gusto alle tue ricette è importante saper scegliere il giusto tocco di sapore nel pieno rispetto della salute e della naturalità. Questa la filosofia abbracciata da **Bauer**, azienda storica del Trentino che dal 1929 coniuga tradizione, innovazione e tutta la genuinità dei prodotti tipici trentini. Oggi come allora Bauer risponde ai bisogni nutrizionali dei suoi consumatori, proponendo prodotti di altissima qualità, fra cui preparati per brodo, insaporitori, condimenti e una nuova e preziosa **Linea completamente Biologica**, dal dado al granulare vegetale più due varianti inedite sul mercato nazionale: dado e granulare Biologici a base di pollo e carne. Materie prime certificate bio, una lavorazione naturale e l'assenza di grassi idrogenati, glutine, lattosio e glutammato monosodico, fanno di questa gamma la scelta ideale per arricchire di bontà ogni ricetta nel rispetto di un'alimentazione equilibrata.

RISOTTO AL VINO ROSSO E CAVOLO CAPPUCCIO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

350 g *riso Carnaroli –* ***150 g*** *cavolo cappuccio bianco e viola –* ***24 g*** *Brodo granulare di pollo Biologico Bauer* ***1*** *arancia –* ***1*** *scalogno –* ***1*** *caprino – vino rosso – grana grattugiato – burro – alloro – sale*

Sciogliete il brodo granulare di pollo in circa 1,5 litri di acqua bollente e unitevi una foglia di alloro.
Tagliate i cavoli sottilissimi, conditeli con sale e il succo di tutta l'arancia, mescolateli e lasciateli macerare.
Tritate lo scalogno e rosolatelo con una noce di burro, unite il riso, fatelo tostare brevemente, poi bagnatelo con 2 bicchieri di vino rosso, lasciate evaporare e proseguite la cottura bagnando via via con il brodo di pollo bollente. A fine cottura il risotto deve risultare molto all'onda.
Mantecatelo con un cucchiaio di burro, 2 cucchiai di grana, poi distribuitelo nei piatti e completate con i cavoli, scolati, e fiocchetti di caprino.

PESCE SCIABOLA

Conosciuto anche come pesce *spatola* o pesce *bandiera,* ha il **corpo allungato** "nastriforme". La polpa è saporita e gustosa e non ha squame. Appartiene alla grande famiglia del pesce azzurro come gli sgombri e le acciughe.

1

Pesci

Insalate, verdura e agrumi insieme con i sapori delle **ERBE NOSTRANE** vestono di novità i buoni prodotti del mare

RICETTE GIOVANNI RUGGIERI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Filetto di pesce sciabola in oliocottura

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 1 pesce sciabola
70 g aceto di vino rosso – **20 g** zucchero
20 g burro – **1** cespo radicchio rosso – **1** burrata
aneto – maggiorana – olio extravergine di oliva – sale

ELIMINATE *la testa e la parte terminale del pesce sciabola. Dividete la porzione di pesce in due parti uguali.*
SFILETTATE *il pesce: incidetelo con un taglio lungo la lisca centrale e inserendo la lama del coltello di piatto. Praticando piccoli tagli continui separate il filetto dalla lisca. Ripetete questa operazione in modo da ricavare 4 lunghi filetti. Potete chiedere al vostro pescivendolo di farlo per voi. Cuocete il pesce come indicato nella scuola di cucina qui sotto.*
SFOGLIATE *il radicchio.*
CUOCETE *in una piccola padella l'aceto con lo zucchero e mescolate in modo che si sciolga; quando raggiunge il bollore, unite il burro con un pizzico di sale, fate sciogliere e mescolate creando un'emulsione; dopo 1-2' al massimo immergetevi il radicchio e spegnete.*
SFORNATE *i filetti, scolateli e accomodateli nei piatti; completate con il radicchio scolato e qualche ciuffo di burrata. Riportate il liquido di cottura del radicchio sul fuoco per 1-2' e usatelo per condire. Completate con foglioline di aneto e maggiorana.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'olio della cottura sarà perfetto per condire una pasta ai frutti di mare oppure un filetto di pesce al vapore.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Friuli-Latisana Malvasia istriana**
- **Colli di Rimini Rebola**
- **Irpinia Fiano**

Scuola di cucina

OLIOCOTTURA

Si tratta di una tecnica per cuocere in modo delicato gli ingredienti: si immergono nell'olio a una temperatura ridotta (70-80 °C) per un tempo prolungato. I cibi conservano gli aromi e una consistenza morbida e succulenta poiché l'olio crea una barriera che non lascia fuoriuscire gli umori e non aggredisce le fibre. Potete usarla per pesce e carne, insaporendoli a piacere in precedenza con marinature a secco (erbe aromatiche, scorza di agrumi, cipolla, aglio...): risulteranno più saporiti e caratteristici. L'oliocottura si ispira al confit, una pratica francese per conservare gli alimenti dopo averli cotti coperti di grasso: raffreddandosi il grasso forma uno strato intorno ai cibi preservandoli dal contatto con l'aria e conservandoli più a lungo. L'oliocottura si può realizzare sul fuoco controllando la temperatura con il termometro oppure in forno, dove il controllo costante non è necessario.

a **Ungete di olio extravergine una casseruola che possa andare in forno e accomodatevi i filetti con la pelle rivolta verso l'alto. Copriteli generosamente di olio. Passate una spatolina sotto i filetti per verificare che non siano attaccati alla casseruola, ma che siano avvolti completamente dall'olio. Accendete il forno a 70 °C.**
b **Portate la casseruola sul fuoco e scaldate l'olio fino a 70 °C circa.**
c **Infornate a 70 °C per 18-20'.**
d–e **Sfornate la casseruola, sgocciolate i filetti e serviteli subito, oppure conservateli in un vasetto a chiusura ermetica coprendoli con l'olio della cottura: in frigo dureranno per qualche settimana.**

A

B

C

LO STILE IN TAVOLA

Piatto con bordo in peltro Marinoni, tovagliolo decorato Stamperia Bertozzi, nastri Brizzolari; piano di cottura Smeg, termometro a sonda Oregon Scientific, vasetto di vetro Weck.

E D

2 Spiedini di capitone arrosto

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 45' di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g filetto di capitone
maggiorana – rosmarino – salvia
alloro – timo – aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva – sale – pepe

DIVIDETE *il capitone in piccoli tranci, accomodateli in una pirofila, salateli, pepateli, profumateli con una tazzina di aceto, qualche ciuffo di rosmarino, 2 foglie di alloro e coprite a filo di olio. Lasciateli marinare per 45'.*
SGOCCIOLATE *i trancetti di capitone marinati, infilzateli sugli spiedini unendo su ognuno anche una foglia di alloro. Infornate gli spiedini su una placca foderata di carta da forno a 220 °C per 25'.*
SFORNATELI, *eliminate l'alloro, completate con maggiorana, timo, salvia, aghi di rosmarino, un filo di olio crudo e servite.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Valle d'Aosta Novello**
- **Friuli-Isonzo Pinot nero**
- **Melissa Rosso**

3 Capesante alla piastra con crema di carciofi alla menta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
20 capesante
10 carciofi
1 mazzetto di cerfoglio (o di prezzemolo)
1 cipollotto – menta – limone – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i carciofi, eliminando le foglie esterne più coriacee; conservate 5-6 cm di gambo ed eliminate la barbetta interna. Immergeteli in acqua e limone in modo che non anneriscano.*
DIVIDETE *le capesante separando la parte rossa (corallo) da quella bianca (noce).*
IMMERGETE *le foglie di cerfoglio in acqua fredda perché diventino croccanti.*
AFFETTATE *sottilmente 5 carciofi.*
TRITATE *un cipollotto e rosolatelo in padella con 2 cucchiai di olio e sale per 1-2'. Unite i carciofi affettati, salateli e rosolateli per 1' sulla fiamma* →

LO STREETFOOD COMODO

tutti i giorni dalle dieci a mezzanotte
Piazza del Mercato Centrale, Firenze

mercatocentrale.it #mercatocentrale

il mercato
CENTRALE
FIRENZE

→
viva, poi sfumate con un bicchiere e mezzo di vino bianco, coprite e proseguite nella cottura per 5-6′; unite quindi un mestolo di acqua e proseguite sempre sulla fiamma viva per altri 5-6′. Frullateli in crema con 5 foglie di menta tritate, mezzo mestolo di acqua, 20 g di olio.
ROSOLATE *le capesante, noce e corallo, in una padella velata di olio rovente per 30 secondi per lato.*
AFFETTATE *molto sottilmente gli altri carciofi e conditeli con olio, sale e succo di limone.*
DISTRIBUITE *la crema di carciofi in 5 ciuffi in ogni piatto, accomodatevi sopra le capesante, completate con i carciofi tagliati finemente, decorate con il cerfoglio e foglioline di menta e servite.*

OLIO *mediamente fruttato, rotondo e fine, con aromi di pomodoro.*
• **Monti Iblei Dop da olive Tonda Iblea**

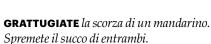
VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
• **Corti Benedettine del Padovano Sauvignon**
• **Colli del Trasimeno Bianco scelto**
• **Erice Grecanico**

4

4 Pesce San Pietro, cavolini di Bruxelles e radicchio

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,7 kg pesce San Pietro
350 g cavolini di Bruxelles
2 mandarini – **1** cipolla
1 gambo di sedano – **1** carota
1 cespo di radicchio di Castelfranco
olio extravergine di oliva – sale

SFILETTATE *il pesce San Pietro oppure chiedete al vostro pescivendolo di farlo per voi conservando i resti.*
RACCOGLIETE *la testa del San Pietro senza branchie in una casseruola con la carota, la cipolla e il sedano, fate bollire per 20-30′ così da ottenere un brodo.*
SALATE *i filetti.*
SFOGLIATE *il radicchio.*
STACCATE *le foglie esterne dei cavolini di Bruxelles e conservatele. Dividete a metà per il lungo i cavolini.*
GRATTUGIATE *la scorza di un mandarino. Spremete il succo di entrambi.*
RACCOGLIETE *in una casseruola che possa andare in forno 5 cucchiai abbondanti di olio, scaldatelo senza che raggiunga il bollore, accomodate i filetti e rosolateli su entrambi i lati per meno di 1′, poi bagnate con 2 mestoli di brodo e infornate a 120 °C per 15′.*
SPEZZETTATE *il cuore del radicchio in una ciotola. Conditelo con il succo di mandarino, la scorza grattugiata, sale e olio.*
SBOLLENTATE *le foglie esterne dei cavolini in acqua e sale per 1′ dal bollore. Scolatele, salatele e profumatele con poca scorza di mandarino grattugiata.*
ROSOLATE *i cavolini accomodandoli dalla parte del taglio in una padella con un filo di olio e sale, poi bagnate con un mestolino di acqua della cottura delle foglie e dopo 5′ spegnete.*
SFORNATE *i filetti di San Pietro, scolateli, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e serviteli con i cavolini di Bruxelles, il radicchio condito e le foglie dei cavolini tenute da parte.*
LA SIGNORA OLGA *dice che al supermercato potete trovare anche filetti di San Pietro già puliti: in questo caso sostituite il brodo di pesce con un brodo di verdure delicato.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
• **Trentino Riesling**
• **Bosco Eliceo Sauvignon**
• **Fiano di Avellino**

Filetti di sogliola in forma elegante

IL PIÙ DELICATO DEI PESCI È ANCHE IL PIÙ ADATTO A ESALTARE **RICERCATI ABBINAMENTI** DI SAPORE E UNA PRESENTAZIONE A SORPRESA

LA RICETTA *alla pagina seguente*

RICETTA WALTER PEDRAZZI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Pentole Moneta Pantone Universe.

Il vino giusto

Un bianco secco, sapido e floreale
Campi Flegrei Falanghina 2014 Piscina Mirabile
Straordinario monumento archeologico di età augustea, la Piscina mirabile è la più grande cisterna dell'antichità: dalla campagna circostante viene questa Falanghina, uno dei grandi gioielli enoici della Campania, in particolare della zona dei Campi Flegrei. Il sapore è deciso, fresco, ricco di pimpanti note minerali, che rivelano la natura vulcanica del terreno di origine. Si serve a 10-12 °C. *8 euro.*

COME SI FA

Sformatini di sogliola e gamberi marinati

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 2 ore di marinatura

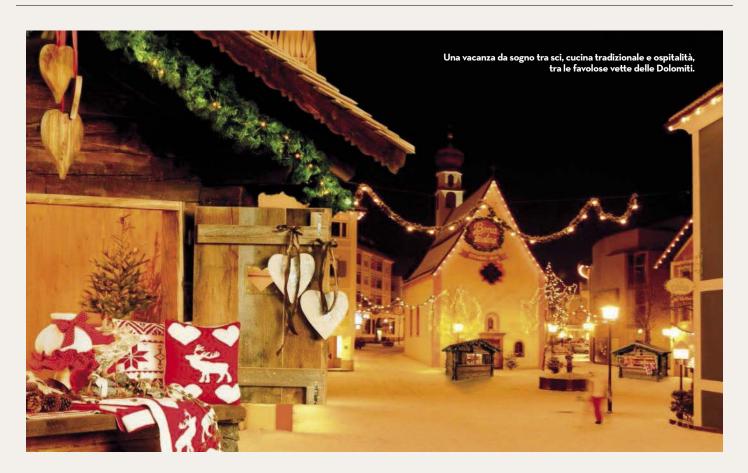
INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,2 kg 4 sogliole – **500 g** 1 broccolo
100 g uova di salmone – **50 g** panna fresca
40 g Cognac – **10 g** farina – **6** gamberi
1 albume – **1** scalogno – burro – zucchero – alloro
prezzemolo – salsa di soia – vino bianco secco – sale

1-2 SPELLATE *le sogliole e sfilettatele. Mettete le lische in una casseruola con 600 g di acqua, mezzo bicchiere di vino bianco e un ciuffetto di prezzemolo: fatelo "fumare" portandolo quasi al bollore e lasciatelo sobbollire per circa 20′. Filtrate poi il fumetto ottenuto.*
3-4 PULITE *i gamberi: staccate le teste, sgusciate le code, lasciando solo l'ultima parte del codino, ed eliminate il budellino scuro. Raccogliete le teste in una casseruola con lo scalogno a rondelle, una noce di burro e una foglia di alloro. Fatele insaporire per 1′, poi bagnate con il Cognac e fiammeggiatelo. Unite 3 mestoli di fumetto di sogliola e fate cuocere per 15′, schiacciando le teste ogni tanto.*
5 APRITE *le code dei gamberi a libro, incidendole per il lungo. Cospargetele con un pizzico di sale e di zucchero e conditele con un cucchiaio di salsa di soia. Copritele e lasciatele marinare in frigorifero, per 2 ore.*
6 PULITE *il broccolo dividendolo a ciuffetti. Scottateli in acqua bollente per 5′ dalla ripresa del bollore e scolateli. Imburrate 6 stampini semisferici (ø 8 cm). Battete delicatamente con il batticarne bagnato 12 filettini di sogliola e disponeteli a due a due all'interno degli stampini, lasciando il lato con la pellicina verso l'interno. Foderate tutta la superficie, lasciando al centro una piccola apertura.*
7-8-9 FRULLATE *i 4 filettini di sogliola rimasti con la panna, l'albume e un pizzico di sale, ottenendo una spuma. Disponete sul fondo di ogni stampo un ciuffo di broccolo, a coprire l'apertura lasciata. Mettete poi mezzo cucchiaio di spuma di sogliola, creando una piccola conca in ogni stampo. Colmatela con le uova di salmone, copritele con uno strato di broccoletti sminuzzati, poi chiudete con la spuma di sogliola rimasta. Rimboccate verso l'interno i filetti di sogliola e infornate gli stampi a bagnomaria a 160 °C, coprendo con un foglio di alluminio, per 30′.*
10 IMPASTATE *20 g di burro con la farina e sciogliete il composto nel sugo di gamberi: fatelo addensare per 2′, poi filtrate la salsa e tenetela al coperto. Sfornate gli stampi, capovolgeteli e serviteli con i gamberi marinati, la salsa e i broccoli rimasti. Se non volete lasciare i gamberi crudi, cuoceteli brevemente a vapore.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 ottobre***

VAL GARDENA

Respirate il bianco inverno di questo luogo magico, fra piste innevate, aria pulita e buon cibo

Una vacanza da sogno tra sci, cucina tradizionale e ospitalità, tra le favolose vette delle Dolomiti.

LA VALLE DEL NATALE

NELLA FIABESCA CORNICE INNEVATA DELLA VAL GARDENA, IN ALTO ADIGE, TRE IMPERDIBILI APPUNTAMENTI VI CONDUCONO NELLA MAGICA ATMOSFERA NATALIZIA

Un viaggio all'insegna della felicità fra le suggestive vette dolomitiche, lontani dal frastuono della vita quotidiana attraverso bancarelle illuminate, oggetti di artigianato locale, inebrianti aromi, sapori e bevande calde. Come a **Ortisei**, uno dei luoghi più spettacolari dell'arco alpino dove dal 28 novembre al 6 gennaio va in scena il ***Paese di Natale***: il mercato che accoglie i visitatori fra sculture in legno, decorazioni per la tavola, specialità tipiche e li avvolge nel profumo di mandorle tostate, dolci fatti in casa, pane e speck. E mentre le melodie natalizie scaldano l'atmosfera è possibile sorseggiare un corroborante punch o un vin brulé. Un altro incantesimo si tiene a **Santa Cristina**, un punto di mondo ai piedi del maestoso Sassolungo, incastonato fra le montagne gardenesi. Qui dal 4 dicembre al 30 dicembre si può passeggiare fra le bancarelle del ***Mercatino Originale di Val Gardena,*** con le sue delizie culinarie, l'aria impregnata di cannella e musica, il gigantesco albero di Natale, una vasta scelta di articoli artigianali. Accanto al Mercatino è allestito il presepe più grande al mondo. Infine ci si può godere lo scenario di **Selva** che per la prima volta quest'anno ospita ***'Mountain Christmas'*** e si veste a festa dal 4 dicembre al 6 gennaio, ricreando un tradizionale paese di montagna, con casette pensate come interpretazioni dei masi di un tempo.

1

Verdure

Cardi, carciofi, verze... L'orto invernale dà il **MEGLIO DI SÉ** con queste ricette

RICETTE DAVIDE NOVATI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI CRISTINA FABBRI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Cardi gratinati con zabaione al miele

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
650 g 1 cardo gobbo
20 g farina
4 tuorli
miele di castagno
aceto balsamico
limone – cerfoglio – sale

MONDATE *il cardo e preparatelo come indicato nella scuola qui a fianco.*
SETACCIATE *in una pentola la farina, unite acqua, salatela e portate sul fuoco mescolando con la frusta. Appena l'acqua bolle, unite il cardo, abbassate la fiamma e cuocetelo coperto per 35-40'. A fine cottura scolate e disponete le coste su un piatto da forno.*
MESCOLATE *in una ciotola i tuorli, 2 cucchiai di acqua calda, un cucchiaino di miele, un cucchiaino di aceto balsamico e un pizzico di sale, quindi immergete la ciotola in un bagnomaria caldo e montate lo zabaione con la frusta a mano. Le uova non devono rapprendersi: lavoratele molto rapidamente e badando che l'acqua non prenda mai il bollore, mantenendo solo un fremito.*
DISTRIBUITE *lo zabaione sui cardi e passateli a gratinare al grill. Prima di servire versate ancora qualche goccia di miele e di aceto e decorate con foglioline di cerfoglio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per dare una marcata nota acida ai cardi, potete utilizzare per la cottura l'acqua acidulata dell'ammollo, tutta o in parte. Se l'amarognolo del miele di castagno non vi piace, sostituitelo con miele di acacia oppure, per una salsa più sapida e ugualmente gustosa, eliminatelo del tutto.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Piave Verduzzo**
- **Montecarlo Bianco**
- **Circeo Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatto del muffin Marinoni, tessuti decorati Stamperia Bertozzi, posate Mepra, nastri Brizzolari; casseruola Risolì.

Scuola di cucina

IL CARDO GOBBO

Parente del carciofo, di cui ricorda il sapore, è coltivato per le coste (i piccioli delle foglie) grosse e carnose, simili a gambi di sedano. Per addolcirne il sapore e renderle tenere, le piante vengono fatte crescere in assenza di luce: questa pratica, detto imbianchimento, impedisce lo sviluppo della clorofilla, che dà un sapore amaro e una consistenza fibrosa.

a–b **Eliminate la base del cardo, separate le coste e tagliatele orizzontalmente in pezzi lunghi circa 10 cm, poi tagliate i più grossi anche in senso verticale.**

c–d **Raschiate la parte esterna con il pelapatate, quindi eliminate tutti i filamenti con un coltello affilato. Immergete le coste in una ciotola di acqua acidulata con il succo di 2 limoni e i limoni spremuti, così non anneriscono.**

e **Preparate poi la base nella quale cuocere i cardi: setacciate in casseruola 20 g di farina, aggiungete acqua, una presa di sale e, mescolando con la frusta, fate prendere il bollore. Unite i cardi e lessateli sulla fiamma bassa per 35-40' coperti: la cottura con la farina ne mantiene il colore chiaro.**

2 Muffin di patate dolci e gelato di gorgonzola

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 40′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g patate dolci
360 g latte
120 g gorgonzola
100 g farina 00
60 g fecola di patate
40 g burro più un po′
1 uovo
1 bustina di lievito in polvere per torte salate
grana grattugiato
noce moscata – zucchero – sale

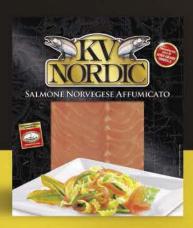
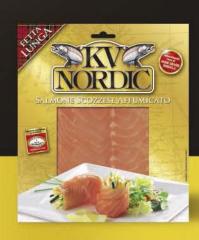
PORTATE *a bollore 300 g di latte, spegnete e versate 100 g di gorgonzola tagliato a dadini. Mescolate con il frullatore a immersione, lasciate raffreddare, poi versate nella gelatiera e avviate l′apparecchio.*
STROFINATE *le patate dolci sotto il getto dell′acqua per togliere tutta la terra e lessatele per 35-40′. Pelatele e passatele al setaccio ottenendo circa 250 g di passato.*
RACCOGLIETELO *in una ciotola, aggiungete l′uovo, il burro fuso, il latte rimasto, 2 cucchiai di grana grattugiato, un pizzico di sale, una grattata di noce moscata e amalgamate con l′aiuto di una frusta.*
VERSATE *in un′altra ciotola la farina, la fecola di patate, il lievito e un cucchiaio di zucchero, quindi trasferiteli setacciandoli nella ciotola con il composto di patate. Mescolate bene il tutto.*
IMBURRATE *6 stampini in alluminio usa e getta (ø 8 cm, h 4 cm), riempiteli con il composto e infornateli nel forno già caldo a 180 °C per 18-20′.*
SFORNATE *e sformate i muffin nei piatti, apriteli a libro e mettete al centro una pallina di gelato. Completate, prima di servire, con il gorgonzola rimasto tagliato a dadini.*
LA SIGNORA OLGA *consiglia di controllare la cottura dei muffin prima di sfornarli inserendovi uno stecco di legno, che dovrà uscire asciutto. Potete sostituire le patate dolci con 400 g di polpa di zucca mantovana.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Valdadige Pinot grigio**
- **Valdinievole Bianco Superiore**
- **Orvieto**

→

dal PIEMONTE

3

→

3 Carciofi alla Cavour

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
50 g burro
40 g grana grattugiato
4 carciofi – **2** acciughe sotto sale
2 uova sode – aglio – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *i carciofi. Lessateli per 10′ in poca acqua bollente salata con uno spicchio di aglio, un ciuffo di prezzemolo e un cucchiaino di olio. Scolateli e fateli sgocciolare bene mettendoli capovolti in un colapasta.*
DISSALATE *le acciughe e spinatele. Tritate le uova con le acciughe e qualche foglia di prezzemolo. Sciogliete il burro in un tegamino, sulla fiamma dolce, e quando spumeggerà unite il trito. Mescolate fino a ottenere una salsina, poi spegnete.*
ROTOLATE *i carciofi nel grana in modo che se ne ricoprano bene, poi disponeteli in una pirofila, irrorateli con la salsa e infornateli a 200 °C per 3-4′. Sfornateli e serviteli tiepidi.*
TRADIZIONI REGIONALI *Quando era presidente del Consiglio, Cavour pranzava spesso al ristorante Il Cambio di Torino, dove, in stagione, sceglieva spesso piatti con i carciofi come questo, che nel condimento annovera anche alcuni degli ingredienti della celeberrima salsa verde piemontese.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Breganze Pinot grigio**
- **Verdicchio di Matelica**
- **Salaparuta Grillo**

4 Misto cotto e crudo con la frutta

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g foglie di verza – **200 g** rape
200 g radicchio trevisano
100 g cipolla rossa
4 datteri – **2** mandarini – **1/2** melagrana
aceto di vino rosso – zucchero
alloro – anacardi salati
pepe nero in grani
olio extravergine di oliva – sale

PELATE *le rape e tornitele in forma di palline. Mescolate un cucchiaio di zucchero con un cucchiaio di sale, fatevi rotolare le rape e lasciatele marinare per 20′ per togliere il sapore amarognolo.*
TOGLIETE *alla cipolla la guaina più esterna, dividetela in quarti e cuocetela per 8′ in 200 g di acqua con 20 g di aceto, una foglia di alloro, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale e qualche grano di pepe nero. Spegnete e fate raffreddare nel liquido di cottura.*
ELIMINATE *la costa centrale alle foglie di verza e rifilatele ottenendo dei quadrotti; sbianchiteli per 5-6′ in acqua bollente salata, scolateli e raffreddateli sotto il getto dell'acqua per mantenere brillante il colore.*
SFOGLIATE *il radicchio, lavatelo e dividete ciascuna foglia in quattro parti.*
GRATTUGIATE *la scorza di un mandarino e pelatene a vivo gli spicchi. Raccogliete in una ciotola la scorza grattugiata e il succo dell'altro mandarino, poi emulsionatelo con 2 cucchiai di olio e sale.*
COMPONETE *il piatto mettendo sul fondo la verza, poi aggiungendo le rape sciacquate e le altre verdure; condite con l'emulsione preparata, completate con gli spicchi di mandarino, i chicchi di melagrana, i datteri a filetti e qualche anacardo.*

VINO *bianco giovane, amabile e fragrante.*
- **Garda Classico Bianco amabile**
- **Colli Bolognesi Zola Predosa abboccato**
- **Gravina amabile**

Una regale torta di verdure

BASTA LA **FORMA DELLA CORONA** DI PASTA PER FARE DI UNA SAPORITA ALTERNANZA DI ZUCCA E SPINACI UNA FESTA. UN'IDEA DA COPIARE ANCHE PER MANICARETTI DOLCI

RICETTA WALTER PEDRAZZI **ABBINAMENTO VINO/RICETTA** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LA RICETTA *alla pagina seguente*

LO STILE IN TAVOLA
Pentole Moneta Pantone Universe.

Il vino giusto

Un passito con aromi di frutta matura
Venezia Giulia Verduzzo Friulano 2010 Russiz Superiore
Ricavato da uve vendemmiate tardivamente e perciò ricche di zuccheri, ha profumi intensi di miele e un sapore appena dolce, avvolgente e quasi cremoso. Di solito consigliato sulla pasticceria secca, è ottimo anche con formaggi stagionati, come il latteria friulano stravecchio. Qui, in un connubio molto originale, si rivela eccellente per valorizzare il sapore dolce-salato della torta. Si serve a 10-12 °C. *18,50 euro.*

COME SI FA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Torta di zucca, bacon, spinaci e porri

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 10′

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
350 g polpa di zucca – **350 g** porro – **300 g** farina
150 g burro più un po′ – **100 g** bacon a fettine
70 g spinaci novelli – **2** uova
semi di papavero – alloro
amido di mais – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 IMPASTATE *la farina con il burro, un pizzico di sale e un cucchiaio di grana grattugiato, in un insieme di briciole; unite circa 85 g di acqua e lavorate brevemente l'impasto fino a ottenere un panetto di brisée liscio e omogeneo; lasciatelo riposare in frigorifero, coperto, per 30′.*
2 TAGLIATE *la zucca a dadini. Cuoceteli in padella, con il coperchio, con una noce di burro, una foglia di alloro e un mestolo di acqua fredda, per 10′; salate alla fine.*
3-4 PULITE *il porro eliminando il fondo e le prime 2 guaine; affettatelo e lavatelo, poi mettetelo in una casseruola con 4 cucchiai di olio, insaporitelo per 3′, salate, pepate, bagnate con un mestolo di acqua e stufate per 5-6′, quindi unite gli spinaci novelli e scottateli per 30 secondi.*
5 TOSTATE *in padella le fettine di bacon, finché non diventano croccanti; scolatele su carta da cucina.*
6 FRULLATE *metà della zucca con il frullatore a immersione; unitevi 2 tuorli e un cucchiaio di amido di mais e amalgamate tutto con una frusta. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale poi incorporatevi delicatamente il purè di zucca e tuorli, ottenendo una spuma alla zucca.*
7 IMBURRATE *una tortiera a cerniera (ø 19 cm, h 7 cm) e spolverizzatela con semi di papavero, senza ricoprire tutta la superficie; stendete la pasta brisée a uno spessore di circa 3-4 mm. Ritagliatela in modo da ottenere un disco e una striscia.*
8 FODERATE *prima il bordo dello stampo, ritagliando la parte superiore con un tagliapasta tondo in modo da ottenere una corona; poi coprite il fondo con il disco di pasta, attaccandolo al bordo.*
9 DISPONETE *sul fondo della torta metà del bacon, a raggiera, poi uno strato di porri e spinaci, poi metà della zucca rimasta a dadini. Fate un altro strato uguale di bacon, porri e dadini di zucca.*
10 VERSATE *sulla superficie la spuma alla zucca, livellandola con una spatola. Infornate la torta a 200 °C per 15′, abbassate il forno a 160 °C, coprite la superficie con un foglio di alluminio e cuocete per altri 45′.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 ottobre***

MISE EN PLACE PASTELLO

LA TAVOLA IN ROSA

DALANI HOME AND LIVING

La mise en place per il prossimo inverno? Pastello.
La nuova stagione va controtendenza e si riscalda con una palette di tonalità delicate e vellutate.
A farla da padrone, il rosa. I grandi classici della tavola si reinventano a partire da una cromia solitamente associata alla primavera, che a sorpresa diventa cornice delle ricette tipiche dei mesi più freddi.

Elegante e dall'indiscusso tocco femminile, una *nuance* capace di proporsi come perfetta alternativa al tradizionale bianco, dal quale si distacca con discrezione mantenendo una spiccata personalità.
Una tendenza che **Dalani** promuove a pieni voti, perfetta per i più svariati abbinamenti cromatici, da scegliere a seconda dell'occasione.

Il rosa è come un'ideale tavolozza da personalizzare. Perfetto abbinato al bianco, può diventare la base ideale per una preziosa tavola delle feste che gioca con toni shiny quali oro e argento.

Margot Zanni
Style Director

Dalani è il primo shopping club online in Italia dedicato alla casa e all'arredamento.
Ogni giorno un'esperienza unica di acquisto ispirazionale: tantissime idee, proposte originali e introvabili, scontate fino al 70%, con le quali gli iscritti possono rendere la propria casa ancora più bella.

Dalani , inoltre, è corredato da un *Magazine* online, accessibile a tutti, nel quale vengono proposti approfondimenti, interviste e pratici consigli per una casa perfetta ed elegante.

Per voi lettori sconto speciale del 20% con il codice : **CUCINAITALIANA15**

Utilizzabile su tutti i prodotti e non cumulabile con altre promozioni, valido fino al 31/01/2016. Spese di spedizione escluse.

LOVE YOUR HOME

www.dalani.it

Dalani Facebook · Dalani Twitter · Dalani Pinterest · Dalani Instagram

Carni e uova

Agnello, cervo e cappone impreziositi dal loro **FONDO DI COTTURA**. Una cucina slow dai sapori avvolgenti, da programmare con agio. Ma anche soluzioni più rapide che non dimenticano la scelta vegetariana

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE
GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE
RICCARDO LETTIERI
STYLING
BEATRICE PRADA

1

ALTA PRECISIONE

Se avete un termometro da cucina, potete verificare la *temperatura raggiunta al cuore* del cosciotto prima di sfornarlo: per avere una polpa rosea dovrà misurare circa **56 °C**, 50 °C per averla al sangue, 70 °C se si preferisce ben cotta.

1 Arrosto di agnello con la zucca

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2,5 kg 1 cosciotto di agnello
400 g zucca
100 g guanciale a fette
rosmarino – salvia – vino bianco
olio extravergine di oliva – pepe

DISOSSATE *e sgrassate il cosciotto di agnello o fatelo disossare al vostro macellaio, chiedendo di conservare ossi e grasso.*
RACCOGLIETE *gli ossi in una pirofila, senza condimenti, e infornateli a 200 °C per circa 20′.*
TAGLIATE *la polpa in due grossi tranci.*
SFORNATE *gli ossi e trasferiteli in una grande casseruola, rosolateli a fuoco vivace per un paio di minuti, sfumateli con un bicchiere di vino, infine coprite di acqua e fate sobbollire per almeno 1 ora.*
BARDATE *i tranci di agnello con il guanciale, appoggiatevi sopra un rametto di rosmarino e legateli con lo spago a mo' di arrosto; sistemateli in una pirofila, conditeli con un filo di olio e una generosa macinata di pepe e infornate a 200 °C per 40-45′, voltandoli a metà cottura.*
MONDATE *la zucca e tagliatela a fette spesse circa 1 cm, disponetele in una teglia e conditele con un filo di olio e qualche foglia di salvia; coprite la teglia con la carta stagnola e infornate a 200 °C per 40′.*
SFORNATE *gli arrosti e fateli riposare per 15′.*
STEMPERATE *il fondo di cottura rimasto nella pirofila con un paio di mestoli di brodo preparato con gli ossi e fatelo ridurre in casseruola per 15′.*
AFFETTATE *la carne non troppo spessa.*
SFORNATE *la zucca e distribuitela su un piatto di portata, sistematevi sopra la carne e irroratela con il fondo di cottura ridotto, ben caldo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per un sapore più intenso, potete condire la zucca con un cucchiaio di* ***sciroppo della mostarda****, meglio se di zucca, non piccante. Inoltre, per* ***abbreviare i tempi*** *di preparazione, potete evitare di tostare gli ossi in forno e rosolarli direttamente in casseruola oppure rinunciare al brodo e stemperare semplicemente il fondo della pirofila con 2 bicchieri di acqua salata.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
• Ghemme
• Conero
• Alezio Rosso

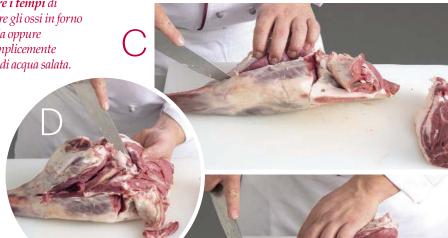
LO STILE IN TAVOLA
Piatto ovale dell'agnello Marinoni, piatto degli involtini Bitossi Home, posate Mepra, tessuti decorati Stamperia Bertozzi, nastri Brizzolari.

Scuola di cucina

DISOSSARE IL COSCIOTTO DI AGNELLO

Protagonista di molte ricette regionali delle feste anche natalizie, specie al Sud, l'agnello ha una carne tenera e di sapore marcato ma non troppo intenso. Il cosciotto è il taglio più carnoso, adatto da arrostire intero o, meglio, disossato, per una cottura più rapida e per un servizio in tavola più pratico ed elegante.

a–b **Incidete la polpa intorno all'osso dell'anca (osso superiore), affondando via via il coltello fino al lato opposto, restando aderenti all'osso; quindi rimuovetelo.**
c–d **Incidete la carne lungo il femore (osso centrale) fino alla giuntura del ginocchio, aprite la polpa per scoprire l'osso e staccatelo facendo dei taglietti tutt'intorno e sollevandolo via via con la mano libera.**
e **Incidete lungo lo stinco (osso inferiore) e procedete allo stesso modo; scavate intorno all'osso, restandovi aderenti, poi staccatelo.**

A
B
C
D
E

2 Involtini di verza

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g polpa di maiale
8 grandi foglie di verza
8 lunghe fette di pancetta
1 scalogno mondato e tritato
1 uovo – **1/2** bicchiere di vino bianco
burro – alloro – rosmarino – salvia
grana grattugiato – uvetta – pangrattato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *a bagno un cucchiaio di uvetta e scottate le foglie di verza in acqua bollente salata per 5′; sgocciolatele e immergetele via via in una ciotola di acqua fredda per fissarne il colore, quindi asciugatele su un canovaccio.*
SGRASSATE *e tagliate la carne a dadini.*
STUFATE *lo scalogno con un cucchiaio di olio e una noce di burro per un paio di minuti, unitevi la carne, un rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, 3 di salvia, sfumate con il vino, coprite con il coperchio e cuocete per circa 15′, salando e pepando a metà cottura. Sminuzzate la carne e mescolatela in una terrina con l'uovo, l'uvetta strizzata, un cucchiaio di pangrattato e uno di grana; distribuite il ripieno sulle foglie di verza ben stese e chiudetele a involtino.*
AVVOLGETE *gli involtini in una fetta di pancetta e rosolateli in un filo di olio per 6-7′, fino a doratura. Serviteli caldi.*
TRADIZIONI REGIONALI *Questi appetitosi involtini della cucina casalinga di Pavia ripropongono in una soluzione più immediata la classica coppia maiale-verza, tipica di quel grande umido lombardo che è la cassoeula. Varianti più recenti hanno introdotto nel ripieno **carne già macinata** e un po' di salsiccia al posto della polpa, eliminando talvolta la pancetta di copertura.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- San Colombano
- Colli Bolognesi Barbera
- Orta Nova Rosso

3 Guancia di vitello con polenta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo di carne
700 g 4 guance di vitello – **300 g** 2 rape →

EMOZIONE3
Contiene felicità.
A Natale regala
un'emozione
indimenticabile
EMOZIONE3
Contiene felicità.
Cantine
Aperte
187
Esprimi un desiderio
AUGURI!
3 Giorni Straordinari
EMOZIONE3

→
200 g pioppini sott'olio sgocciolati
150 g farina di mais integrale
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
salvia – rosmarino – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *e tagliate a dadini il sedano, la carota e la cipolla.*
PELATE *le rape e tagliatele a cubi oppure riducetele a palline con uno scavino grande.*
SALATE *e pepate le guance, rosolatele a fuoco vivace con un filo di olio, un paio di foglie di salvia e un rametto di rosmarino per 2′, unite sedano, carota e cipolla e proseguite per 2-3′.*
SFUMATE *con un bicchiere di vino, poi bagnate con il brodo, coprite e cuocete a fuoco basso per 40′, unendo le rape a metà cottura e i pioppini negli ultimi 10-15′.*
VERSATE *la farina a pioggia in una pentola di acqua bollente (circa 600-700 g) con un cucchiaino di sale e cuocetela a fuoco basso per 40′, mescolando finché non assumerà la consistenza tipica della polenta.*
SERVITE *le guance sulla polenta ben calda.*

LA SIGNORA OLGA *dice che potete sostituire le guance con un altro taglio misto e ugualmente tenero, come il* ***reale di vitello****.*

VINO *rosso secco, di moderato invecchiamento.*
- **Valtellina Superiore Valgella**
- **Sangiovese di Romagna Superiore**
- **Galatina Negroamaro**

4 Filetto di cervo al Madera e tartufo

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 30′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo di carne
600 g 1 filetto di cervo
15 g 1 tartufo nero pulito
2 cipolle rosse – zucchero a velo
Madera – burro
pane casareccio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE *il filetto dalle parti grasse e dal tessuto connettivo; rosolate questi scarti in casseruola a fuoco vivace per circa 10′, quindi sfumateli con un bicchiere di Madera, infine coprite a filo di brodo e cuocete per 2 ore: otterrete un saporitissimo fondo di cottura.*
AFFETTATE *a velo le cipolle, sistematele su una teglia foderata di carta da forno leggermente oliata, salatele, spolverizzatele di zucchero a velo e infornatele a 100 °C per 1 ora e 30′.*
LEGATE *il filetto a mo' di arrosto per mantenerne la forma, salatelo, pepatelo e rosolatelo in una noce di burro per 20′ per una cottura al sangue.*
TAGLIATE *la scorza più esterna del tartufo e tritatela. Togliete il filetto dalla padella e lasciatelo riposare per 15′.*
ROSOLATE *nella stessa padella 4 fette di pane, su entrambi i lati, poi toglietele e tenetele al caldo. Versate nella padella un mestolo di fondo di cottura, 1/2 bicchiere di Madera, il trito di scorza di tartufo, una noce di burro e cuocete la salsa per 8-10′.*
SFORNATE *le cipolle croccanti.*
AFFETTATE *il filetto in spessi medaglioni, serviteli sulle fette di pane e completate con la salsa, le cipolle e lamelle di tartufo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il filetto di cervo ha un sapore dolciastro e leggermente selvatico. Ricco di ferro e povero di grassi, è un'ottima alternativa al* ***filetto di manzo****, con il quale si può comunque sostituire con un risultato ugualmente soddisfacente.*

VINO *rosso corposo, dal profumo ampio.*
- **Barolo**
- **Brunello di Montalcino**
- **Taurasi**

→

4

"CAVOLI A MERENDA"
Per un piatto a misura di bambino, non aggiungete il pepe e il Tabasco e sostituite a piacere il cavolo con foglie di insalata

→

5 Hamburger vegetariano con fontina e cappuccio

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
70 g formaggio tipo fontina
70 g cavolo cappuccio viola
60 g ketchup
4 uova
4 panini al latte
Tabasco
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

FODERATE *con un foglio di alluminio 4 cocotte dello stesso diametro dei panini (ø 7-8 cm circa) e imburratele bene.*
ROMPETE *dentro ciascuna un uovo e insaporitelo con un pizzico di sale e pepe.*
AFFETTATE *la fontina e distribuitela sulle uova; infornatele a 230 °C per 7-8'.*
LAVATE *e affettate sottilmente il cavolo e conditelo con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*
MESCOLATE *il ketchup in una ciotolina con qualche goccia di Tabasco (dosatelo in base al vostro gusto).*
TAGLIATE *i panini a metà e tostate entrambe le parti in forno per un paio di minuti, giusto il tempo di scaldarle e renderle un po' croccanti.*
SFORNATE *il pane e le uova.*
ACCOMODATE *sulla base di ciascun panino una cucchiaiata di cavolo, quindi estraete delicatamente l'alluminio dalle cocotte e aiutandovi con una spatola sollevate l'uovo e appoggiatelo sopra al cavolo.*
COMPLETATE *con il ketchup al Tabasco e ricomponete i panini.*
LA SIGNORA OLGA *dice che cuocendo le uova in forno nelle cocotte, queste resteranno perfettamente tonde e adatte alla misura del panino. Inoltre, se disponete di 4 stampi rotondi senza il fondo (anelli) dello stesso diametro dei panini, potete usarli al posto delle cocotte, foderandoli prima di alluminio e imburrandoli bene.*

BIRRA *chiara, leggermente amara con intensi aromi di luppolo, molto frizzante.*
• Pils

LA CUCINA ITALIANA PER

LUXARDO

Piccole e succose, sono un ingrediente fondamentale per preparare liquori, confetture e dessert!

DELIZIE DI MARASCA

LE MARASCHE AL FRUTTO SONO SQUISITE GUSTATE DA SOLE, PERFETTE PER ARRICCHIRE GLI IMPASTI DI TORTE E SOUFFLÉ E IDEALI NEL GELATO O NELLO YOGURT

Era il lontano 1797 quando, sulle coste della Dalmazia, Maria Canevari, moglie di Girolamo Luxardo, cominciò a dedicarsi alla produzione di liquori fatti in casa, ponendo particolare attenzione su una tipologia conosciuta in quelle zone sin dal Medioevo: il Maraschino. La qualità del risultato fu così elevata che **Girolamo decise di fondare nel 1821 una fabbrica dedicata proprio alla produzione di questo elisir artigianale**: è una storia lunga oltre 190 anni che incorona **Luxardo** come una delle più antiche aziende europee nel campo della produzione di liquori. Oggi **Luxardo** firma una linea completa di liquori classici, prodotti per la pasticceria, vini, sciroppi di frutta e prelibatezze Gourmet. Come le **Marasche al frutto**, una varietà di ciliegie dal sapore asprigno, candite e immerse in un denso sciroppo di marasca dentro a barattoli di vetro. Le marasche inoltre vengono usate per la distillazione del Maraschino, del liquore Sangue Morlacco e per preparare la Amarascata, prelibata confettura.

PRINCIPE DEI DISTILLATI

Il Maraschino Luxardo è un classico nell'arte liquoristica italiana. Custodito nella tipica bottiglia impagliata, vanta un sapore rotondo, tipico di marasca, un profumo persistente e una gradazione alcolica moderata. Ottimo gustato liscio o nel caffè, questo liquore dolce è l'ingrediente immancabile in numerosi cocktails e perfino in pasticceria!

TORTA MORBIDA CON MARASCHE

Ingredienti per 12 persone:

__380 g__ farina 00 più un po'
__250 g__ burro più un po' - __200 g__ cioccolato fondente al 70%
__200 g__ Marasche al frutto Luxardo
__130 g__ zucchero - __80 g__ zucchero a velo
__50 g__ farina di mandorle - __10 g__ farina di nocciole - __3__ tuorli - __2__ albumi - sale

Sciogliete sul fuoco 100 g di burro in 200 g di acqua con un pizzico di sale e 50 g di zucchero semolato, poi versate tutto su 300 g di farina 00, raccolta in una ciotola; impastate fino a ottenere una pasta morbida; fatela intiepidire e poi mettetela a riposare in frigo per 1 ora.
Montate 150 g di burro con lo zucchero a velo fino a ottenere una spuma. Montate in spuma anche i tuorli con 50 g di zucchero semolato e uniteli al burro montato.
Mescolate 80 g di farina 00 con la farina di mandorle e la farina di nocciole.
Fondete il cioccolato e amalgamatelo con la spuma al burro e il mix di farine.
Montate a neve gli albumi con 30 g di zucchero semolato e incorporateli delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera (ø 19 cm, h 8 cm) e foderatelo con la pasta per pasticci, stesa a 3 mm di spessore. Distribuite sul fondo le marasche e versatevi sopra il composto. Infornate a 180 °C. Dopo 40' coprite con un foglio di alluminio e proseguite nella cottura per altri 20'. Poi spegnete e lasciate in forno ancora per 10'.
Sfornate, fate raffreddare e decorate a piacere con riccioli di cioccolato fondente.

LUXARDO®

→

6 Cosce di cappone farcite con castagne

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g spinaci mondati
130 g latte di mandorla
100 g fegatini di pollo – **100 g** salsiccia
60 g castagne lessate e pelate
4 cosce di cappone con sovracoscia
frutta secca mista tritata – burro – brodo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

DISOSSATE *le cosce di cappone o fatele disossare al vostro macellaio.*
BOLLITE *il latte con le castagne, un pizzico di sale e 10 g di burro per 10′, poi frullate.*
ROSOLATE *i fegatini con 10 g di burro e un pizzico di sale e pepe per 30 secondi, poi sminuzzateli con la salsiccia sgranata e uniteli alla crema di latte e castagne (ripieno).*
SDRAIATE *una coscia su un foglio di pellicola, appoggiandola sul lato della pelle, riempitela con 2-3 cucchiaiate di ripieno e arrotolatela dando forma cilindrica ben stretta, poi avvolgetela anche nell'alluminio.*
FATE *lo stesso con le altre cosce e cuocetele a vapore, con il cestello o in vaporiera, per 45′.*
SCOTTATE *gli spinaci per 30 secondi in acqua bollente non salata, quindi scolateli.*
APRITE *i cartocci del cappone e recuperate il sughetto. Rosolate i rotoli in una padella unta di olio per 5′, poi teneteli al caldo. Nella stessa padella fate ridurre il sughetto con un mestolo abbondante di brodo o di acqua per 20′.*
SCALDATE *10 g di burro in una casseruola, unitevi la frutta secca e, dopo un paio di minuti, gli spinaci strizzati e tagliuzzati.*
AFFETTATE *i rotoli e serviteli con gli spinaci e il fondo di cottura ridotto.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i rotoli possono essere anche lessati in acqua; in questo caso, avvolgeteli in più strati di alluminio. Inoltre, con gli ossi, potete preparare un ricco fondo: soffriggeteli per 10′, eliminate il grasso, coprite a filo con acqua e cuocete per 2 ore; unite il fondo nel sughetto al posto del brodo.*

VINO *rosso secco, di moderato invecchiamento.*
- **Dolcetto di Dogliani**
- **Morellino di Scansano**
- **Savuto**

6

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***6 ottobre***

Gallina ripiena, bollito di lusso

DISOSSATA E FARCITA CON INGREDIENTI ROSOLATI, CUOCE LENTAMENTE IN UN BRODO SAPORITO E SI PRESENTA IN MODO GHIOTTO E **SCENOGRAFICO**

RICETTA WALTER PEDRAZZI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LA RICETTA *alla pagina seguente*

LO STILE IN TAVOLA
Padella Risolì.

Il vino giusto

Un rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento
Toscana Luce 2012 Luce della Vite
Con un esperimento unico, mai tentato prima, vent'anni fa nasceva questo assemblaggio tra le uve del toscano sangiovese e quelle dell'internazionale merlot. Apprezzato in tutto il mondo per il suo carattere e la sua eleganza, è una sintesi perfetta di morbidezza e struttura, con profumi raffinati di frutti di bosco e spezie e un sapore pieno e molto persistente. Un vino d'eccezione, da servire sui 18-20 °C. *100 euro.*

RUFFINO
RUFFINO
LA VITA RUFFINO
RUFFINO
DAL 1877
RISERVA DUCALE
Oro
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GRAN SELEZIONE
BEVI RESPONSABILMENTE

Gallina farcita lessata

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg 1 gallina
280 g mezzo petto di pollo
70 g polpa di zucca a dadini
60 g lardo a fettine – **50 g** panna fresca
25 g pistacchi spellati e sminuzzati – **2** carote
1 gambo di sedano – **1** cipolla – **1** uovo
alloro – chiodi di garofano – aglio – cannella in polvere
timo – insalata – salsa verde – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale – pepe in grani

1-2 METTETE *a bollire una casseruola di acqua con sedano, carote, cipolla, uno spicchio di aglio, timo, 10 grani di pepe, 2 chiodi di garofano, 2 foglie di alloro e mezzo bicchiere di vino. Strinate la gallina, lavatela e asciugatela. Disossate la gallina: incidetela lungo la spina dorsale, poi staccate la polpa da un lato, seguendo la cassa toracica, arrivando fin quasi allo sterno. Ripetete l'operazione dall'altro lato.*
3 APPIATTITE *le cosce, schiacciando le anche, poi staccate la gabbia toracica e mettetela nel brodo. Staccate le ali e unite anch'esse al brodo. Disarticolate gli stinchi dalle cosce, poi disossatele: incidete lungo l'osso e aprite la polpa a libro, fino a liberare gli ossi: uniteli al brodo. Aprite a libro la polpa del petto, in modo che la superficie della gallina abbia uno spessore omogeneo.*
4 TAGLIATE *il petto di pollo in modo da ottenere due filettini dalla parte più spessa; salateli, pepateli e cospargeteli di cannella. Fateli insaporire per 10'.*
5-6 FRULLATE *il petto di pollo rimasto tagliato a pezzetti, poi unite la panna, un uovo, sale, pepe e frullate di nuovo. Ungete i filettini di pollo e scottateli in una padella calda per 1', voltandoli su tutti i lati. Metteteli da parte; unite un filo di olio nella padella e scottate la zucca con un pizzico di sale per 2'. Spegnete e aggiungete i pistacchi, poi versate la verdura nel pollo frullato, ottenendo la farcia.*
7 AVVOLGETE *i due filetti nelle fettine di lardo, mettendoli in modo che la parte sottile di uno sia a contatto con quella più spessa dell'altro.*
8-9 METTETE *una parte di farcia al centro della gallina, formando una striscia, perpendicolarmente alla spina dorsale: in questo modo ogni fetta avrà una parte di petto e una di coscia. Disponete i filetti sopra la farcia, ricopriteli con la farcia rimasta poi arrotolate la gallina sopra il ripieno.*
10 CHIUDETE *il rotolo prima con carta da forno poi con un canovaccio. Legatelo ad arrosto e mettetelo a lessare nel brodo. Cuocetelo per 2 ore. Servite la gallina a fette, con insalata fresca e salsa verde.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 ottobre***

Natale
è pura magia

1

LO STILE IN TAVOLA

Cucchiaino Mepra, nastri Brizzolari; casseruola Moneta Pantone Universe, ciotole di vetro Bormioli Rocco.

Dolci

Specialità zuccherine **INTRAMONTABILI**
vivacizzate da idee innovative

RICETTE EMANUELE FRIGERIO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Bignè ai piccoli frutti

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30-35 PEZZI
250 g panna montata
75 g farina – **60 g** burro
3 tuorli – **2** uova
1 kiwi – **1** mandarino – **1/2** melagrana
mirtilli – zucchero – granella di zucchero
Marsala – sale

PREPARATE *la pasta choux seguendo la scuola qui sotto e distribuitela in ciuffi regolari (bignè) su una placca foderata di carta da forno aiutandovi con la tasca da pasticciere.*
COSPARGETELI *di granella di zucchero e infornateli a 180 °C per 25′: la superficie dovrà risultare dorata, ma la granella dovrà rimanere bianca.*
RIUNITE *3 tuorli, 3 cucchiai di zucchero e 6 di Marsala in una bacinella di acciaio o in un pentolino e appoggiatelo su una pentola di acqua a bollore appena fremente.*
SBATTETE *a lungo con la frusta fino a ottenere la consistenza spumosa tipica dello zabaione (ci vorranno circa 7-8′), quindi toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare.*
SFORNATE *i bignè e lasciateli raffreddare.*
INCORPORATE *lo zabaione alla panna.*
SBUCCIATE *il kiwi e il mandarino e tagliateli a pezzettini, sgranate la melagrana e risciacquate i mirtilli.*
TAGLIATE *delicatamente la calotta superiore dei bignè per rimuoverla, riempiteli con lo zabaione e completate con la frutta fresca.*
RICHIUDETE *con la calotta rimossa e servite.*

VINO *dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Colli Piacentini Malvasia dolce**
- **Moscato di Pantelleria Bianco frizzante**

Scuola di cucina

LA PASTA PER BIGNÈ

Chiamata anche pasta choux, è fragrante e leggera e ha un sapore neutro che la rende adatta a ripieni dolci e salati. La tasca da pasticciere consente di modellarla con precisione: rotonda per bignè, allungata per pasticcini tipo éclair.

a–b **Sciogliete 60 g di burro con 120 g di acqua e un pizzico di sale. Togliete dal fuoco al primo bollore. Unite75 g di farina, tutta in una volta, e riportate sul fuoco per 1′, continuando a mescolare finché il composto non si staccherà dalle pareti.**
c **Trasferite il composto in una ciotola, lasciatelo intiepidire, poi incorporatevi 2 uova, uno alla volta, incorporando il secondo quando il primo sarà stato perfettamente incorporato.**
d **La consistenza deve risultare liscia e cremosa e alzando il cucchiaio dovrà colare formando un nastro.**
e **Versatelo nella tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm e formate dei ciuffi (bignè).**

2 Biancomangiare con mandorle e ribes

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 9 PEZZI

- **500 g** latte di mandorle
- **170 g** zucchero semolato
- **100 g** ribes più un po'
- **50 g** farina di mandorle
- **40 g** farina 00
- **25 g** burro ammorbidito
- **10 g** 2 fogli di gelatina
- **3** uova grandi
- **1** stecca di cannella
- **1** arancia – limone

SEPARATE *le uova; montate i tuorli con 40 g di zucchero e gli albumi con altri 20 g.*
UNITE *ai tuorli le farine e la scorza grattugiata di 1/2 limone, poi versatevi a filo il burro fuso, infine incorporate gli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto.*
DISTRIBUITE *il composto in una placca foderata di carta da forno (20x30 cm, h 3 cm) e infornate a 180 °C per 20'.*
AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
VERSATE *il latte di mandorle nella casseruola con 60 g di zucchero, la stecca di cannella e la scorza grattugiata di arancia. Scaldate il biancomangiare fino al bollore, filtratelo, scioglietevi la gelatina strizzata e lasciate raffreddare.*
CUOCETE *i ribes in una casseruola con 50 g di zucchero ottenendo una salsa.*
SFORNATE *l'impasto, lasciatelo intiepidire, poi sezionatelo orizzontalmente ottenendo due strati; sistematene uno alla base di uno stampo senza il fondo quadrato (lato 18 cm) o tondo (ø 20 cm), rifilando i bordi; versatevi sopra metà della salsa di ribes, il biancomangiare, il resto della salsa e chiudete con l'altro strato di impasto.*
PONETE *in frigo a rassodare per circa 2 ore.*
SFILATE *delicatamente lo stampo, tagliate a cubi di circa 5-6 cm e servite con altri ribes.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il biancomangiare è un dolce tipico italiano preparato già in epoca medievale e oggi diffuso soprattutto in Sicilia. Deve il suo nome ai due ingredienti immancabili: il latte e la farina di mandorle. Come nelle ricette più antiche, si può aggiungere anche qualche mandorla amara: circa 5 g per 45 g di farina di mandorle dolci.*

VINO *aromatico dolce con note di frutta esotica.*
- Alto Adige Sauvignon Vendemmia Tardiva
- Riesi Bianco Vendemmia Tardiva

→

3

dalla CALABRIA

DOLCI RIPIENI
Si possono farcire con marmellata, cioccolato, castagne o un mix di ingredienti come frutta secca, confetti e canditi.

4

SFUMATURE AROMATICHE

Il rosmarino infonde una nota balsamica all'impasto e assicura *piacevoli contrasti* con il sapore asprigno dei mirtilli e la dolcezza della glassa. Potete sostituirlo a piacere con altri aromi, spezie o frutta secca tritata.

→

3 "Chinulille" ravioli di Natale

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 35 RAVIOLI
500 g farina bianca
250 g castagne lessate e pelate
140 g zucchero semolato
100 g vino liquoroso tipo vermut
75 g cioccolato fondente grattugiato
70 g frutta candita a cubetti
50 g torrone duro
50 g confetti alle mandorle
40 g cacao amaro
cannella in polvere
limone
miele
olio di arachide
olio extravergine di oliva

TRITATE *il torrone e i confetti.*
PASSATE *al setaccio le castagne e raccoglietele in una ciotola, unitevi il cacao, il cioccolato grattugiato, 20 g di zucchero, il trito di torrone e confetti, i canditi, un cucchiaio di miele e mescolate il ripieno.*
MISCELATE *sulla spianatoia la farina con 120 g di zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone, create uno spazio al centro, versatevi il vermut, 75 g di olio extravergine, circa 80 g di acqua e impastate ottenendo una pasta tipo quella del pane; lasciatela riposare per circa 10′, poi stendetela spessa 2-3 mm e ricavatene dei dischi con un tagliapasta tondo o il bordo di un bicchiere (ø 7 cm).*
DISTRIBUITE *su metà di essi un cucchiaio di ripieno e chiudeteli con i dischi rimanenti a mo' di raviolo. Premete lungo i bordi per far uscire l'aria e sigillarli.*
FRIGGETELI *in una larga casseruola in olio di arachide bollente per circa un paio di minuti voltandoli spesso, quindi sgocciolateli su carta da cucina e cospargeteli di zucchero e cannella. Serviteli tiepidi.*
TRADIZIONI REGIONALI *Questi dolcetti a raviolo vengono preparati in Calabria durante le feste natalizie con molteplici varianti di forma e ripieno, che cambiano da luogo a luogo e perfino da una famiglia all'altra. La tradizione vuole che il ripieno sia un simbolo di buon augurio.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
• **Valle d'Aosta Nus Malvoisie Passito**
• **Greco di Bianco**

4 Plum cake al rosmarino e mirtilli

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 40′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g zucchero a velo
220 g farina più un po'
125 g burro più un po'
100 g mirtilli più un po'
75 g latte
50 g fecola di patate
5 g lievito in polvere per dolci
3 uova – rosmarino – limone

SETACCIATE *la farina, la fecola e il lievito.*
TRITATE *finemente una decina di aghi di rosmarino e infarinate i mirtilli.*
MONTATE *il burro con 150 g di zucchero a velo finché non sarà ben spumoso, quindi incorporatevi le uova, uno alla volta: per evitare che il composto si separi unite il successivo solo quando il precedente si sarà perfettamente amalgamato; aggiungete il latte, le farine setacciate, il rosmarino, infine i mirtilli e amalgamate bene.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo da plum cake (25x8 cm, h 6-7 cm), versatevi il composto e infornate a 200 °C per 10′, poi abbassate a 160 °C e proseguite per 1 ora.*
SFORNATE *e lasciate intiepidire.*
LAVORATE *il resto dello zucchero a velo con 25 g di acqua aggiungendo via via il succo di 1/2 limone fino a raggiungere la consistenza di una glassa. Colatela sul plum cake e completate con altri mirtilli freschi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, infarinando i mirtilli prima di aggiungerli all'impasto, questi non affondano e si distribuiscono in modo omogeneo.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
• **Elba Aleatico passito**
• **Carignano del Sulcis Rosso passito**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***5 ottobre***

Fantasia di cachi e marroni

I COLORI E LE BONTÀ DEL TARDO AUTUNNO RACCOLTI IN UN DOLCE **AL CUCCHIAIO** CHE GIOCA CON CROCCANTI SCHEGGE DI CIALDA

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Il vino giusto

Un passito con aromi di frutta matura
Breganze Torcolato 2011 Maculan
Vino di lunga tradizione, è diventato famoso grazie a Fausto Maculan, impegnato da sempre nella valorizzazione della qualità e nella diffusione dei vini veneti di Breganze. Dopo 4 mesi di

Semifreddo di marroni con crema di cachi e cialda alle mandorle

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 7 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
250 g panna fresca – **250 g** zucchero
200 g crema di marroni – **100 g** mandorle
100 g latte – **35 g** albumi – **25 g** rum – **15 g** farina
12 marron glacé – **3** cachi maturi – **2** tuorli
aceto di vino bianco – riso soffiato

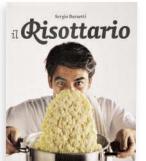
1 SCALDATE *il latte con il rum fino all'ebollizione. Sbattete i tuorli con la farina e un paio di cucchiai di crema di marroni, poi, quando il composto sarà liscio, unite il resto della crema di marroni.*
2 VERSATE *il latte sul composto con tuorli e crema di marroni. Amalgamate molto bene, poi riportate sul fuoco e fate bollire per 1'.*
3-4 PREPARATE *una placchetta foderata di pellicola. Allargatevi la crema e fatela raffreddare del tutto. Setacciate la crema per eliminare eventuali grumi e ridarle la giusta consistenza.*
5 MONTATE *gli albumi con 50 g di zucchero fino a ottenere una meringa soda e unitela alla crema setacciata.*
6 MONTATE *la panna parzialmente e unitela alla crema.*
7 ACCOMODATE *un tagliapasta quadrato (lato 20 cm, h 4 cm) su una placchetta o un vassoio foderato di carta da forno, versatevi la crema, battete leggermente il vassoio sul tavolo per livellare la crema e mettete il semifreddo in freezer per almeno 6 ore.*
8 RACCOGLIETE *200 g di zucchero in una piccola casseruola di rame con un cucchiaino di aceto di vino e 30-40 g di acqua; portate sul fuoco e fate caramellare fino al colore dorato poi unite le mandorle, mescolate e togliete dal fuoco. Versate su un foglio di carta da cucina, allargate le mandorle e fate raffreddare del tutto. Spezzettate il croccante alle mandorle nel bicchiere del robot da cucina e frullatelo fino a ottenere una polvere. Per ridurre i tempi e semplificare la preparazione potete ottenere lo stesso risultato frullando 300 g di croccante di mandorle già pronto.*
9-10 DISTRIBUITE *la polvere di croccante su una placca foderata con un foglio di silicone, unite un paio di cucchiai di riso soffiato e infornate per 2-3' a 180 °C. Sfornate, fate raffreddare la cialda e poi spezzatela. Frullate i cachi in crema aggiungendo, a piacere, 20 g di zucchero. Distribuite la crema di cachi nei piatti, unite dei dadi di semifreddo e completate con pezzetti di marron glacé e di cialda.*

COME SI FA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

appassimento delle uve e un anno di affinamento in botte, esplode con aromi di frutta candita, miele, agrumi e vaniglia. Il sapore è dolce e vellutato, ma equilibrato perfettamente con la freschezza. Ottimo, a 10-12 °C, anche con formaggi piccanti. Bottiglia da 375 ml *16 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***9 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA
Cucchiaio Mepra, nastro Brizzolari; ciotole di vetro Bormioli Rocco, casseruola rosa Moneta Pantone Universe, robot da cucina Braun, foglio in silicone Tescoma.

Leggere con gusto

PER PREPARARE **COCKTAIL E RISOTTI** MEMORABILI, CAPIRE IL FUTURO DELLA CUCINA E DELIZIARE I BIMBI CON UNA FIABA

A CURA DI ANGELA ODONE

CON LE FOTO PASSO PASSO PER UN IMPECCABILE RISOTTO

Per cucinare un grande risotto bisogna osservare i chicchi di riso da vicino, imparare a riconoscerne la varietà, scoprirne le caratteristiche. Così il nostro Sergio Barzetti, maestro nell'arte del risotto, ci guida nella scelta della casseruola giusta, nella preparazione del brodo e del soffritto più adatto. Un ricettario corposo fatto di piatti originali, di rivisitazioni di grandi classici e di ricette tradizionali. Con le foto di Riccardo Lettieri. ***"Il Risottario"**, Sergio Barzetti, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 25 euro*

LE FAVOLE A TAVOLA

Cene di streghe, frittelle, padelle ed erbe magiche. Dieci fiabe italiane, che narrano di cibi incantati, illustrate da dieci donne. ***"La fiaba è servita!"**, Luigi Dal Cin, Ed. Franco Cosimo Panini, www.francopaniniragazzi.it 14 euro*

18 POSTI IMPERDIBILI

Sono diciotto i luoghi in cui design e cibo si incontrano. Distribuiti nel tessuto cittadino milanese, non sono solo ristoranti ma piacevoli punti di ritrovo. ***"Milano Design Restaurants"**, Ed. Skira, www.skira.net 16 euro*

UN'INDAGINE UNIVERSALE

Dove sta andando la cucina contemporanea? Lo racconta un giornalista gastronomico con il fotografo torinese Bob Noto. ***"Il cuoco universale"**, Andrea Grignaffini, Marsilio Editori, www.marsilioeditori.it 35 euro*

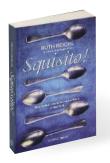
IL FASCINO DEL DRINK

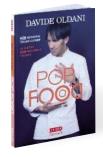
Attrezzatura, ingredienti, bicchieri, regole fondamentali e poi quasi mille ricette di cocktail. Per scoprire la precisione che c'è nello shaker. ***"Cocktails"**, Giorgio Gianoli, De Agostini, www.deagostinilibri.it 18 euro*

SENZA PIÙ RINUNCE

La pasta alla carbonara, la crostata o il tiramisù senza uova? L'autrice dimostra che è possibile e premiante, in cinquanta ricette. ***"Uova in fuga"**, Veronica Madonna, Trenta Editore, www.trentaeditore.it 15 euro*

EVOLUZIONE DELLA CUCINA

Un'analisi puntuale, divertente e densa di riferimenti attuali che racconta che cosa è diventato il mondo del "food". ***"Nuovi modelli di consumo alimentare"**, Anna Zinola, Ed. Tecniche Nuove, www.tecnichenuove.com 13,90 euro*

ENIGMI, CUOCHI E AMORI

La redazione di una rivista di cucina, una stanza segreta, una vecchia lettera e un viaggio in cerca di una ragazza in un romanzo da gourmet. ***Squisito!"**, Ruth Reichl, Salani Editore, www.salani.it 18,60 euro*

PIATTI "NON REGIONALI"

Le ricette della nostra tradizione, secondo Davide Oldani, partono sempre da ingredienti semplici che diventano sorprendenti nella sua cucina . ***"Pop Food"**, Davide Oldani, Ed. Red Feltrinelli, www.feltrinellieditore.it 22 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

Le Passioni

Menu - Addobbi - Idee regalo

SiMPLY

Il nostro catalogo di Natale con tante idee per le tue feste, dalla tavola all'addobbo. Ritiralo subito nel tuo supermercato!

Buone feste.

www.simplymarket.it

Semplice la vita

Un budino da esploratore

INVENTARSI UNA GOLOSITÀ COL POCO CHE C'È: LATTE, UN DITO DI LIQUORE, UN FRUTTO... PIÙ CHE UNA RICETTA **UNA TRACCIA PER FARE**, PROVARE, OSARE. VIENE SEMPRE FUORI QUALCOSA DI BUONO

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Arnaldo Cipolla, nato a Como nel 1877, era un giornalista, esploratore e scrittore. Aveva iniziato presto a girare il mondo, prima come militare, poi come mercenario nel Congo belga, quindi in veste di "redattore viaggiante" per i principali quotidiani italiani. Aveva raccontato dal fronte la prima Grande Guerra e l'attacco dell'Etiopia del '35. Era noto anche per aver compiuto avventurose trasvolate oceaniche e per i suoi romanzi di letteratura coloniale, densi di luoghi esotici e storie fantastiche. Quando il fondatore Umberto Notari gli chiese una ricetta per il primo numero del nuovo giornale, gli rispose con una lettera così particolare che Notari decise di pubblicarla per intero: "A dirvi il vero, pure avendo fatto quattro volte il giro della terra ed essermi cibato con ogni genere di alimenti, non escluse le cotolette di carne di coccodrillo (...), le insalatine di punte di bambù e il bollito di proboscide d'elefante, sono molto perplesso dinanzi alla necessità di tracciarvi una ricetta accessibile alla maggioranza dei mangiatori.
Vi suggerisco questo dolce di sapore gradevolissimo e delicato del quale feci la conoscenza in America (Canadà) e che mi piacque talmente che ne raccolsi la ricetta. Chiameremo il dolce Bodino d'Alaska a ragione del suo candore finale". Una testimonianza che ci restituisce un frammento della cultura gastronomica dell'epoca e ci rende coscienti di quanta libertà ci abbiano regalato in cucina gli elettrodomestici.

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

Ricette a confronto

Bodino d'Alaska

2015

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 12 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g latte – **200 g** succo di mandarino
150 g pane – **150 g** mandorle pelate
100 g zucchero semolato
35 g frutta candita a cubetti – **4** tuorli
3 albumi – **1** mela – **2** pere – vaniglia
liquore all'amaretto – burro – farina
cannella – lamponi – sale

AMMOLLATE *le mandorle in acqua per 12 ore, poi scolatele e frullatele con un cucchiaio di liquore all'amaretto.*
SCALDATE *il latte con le mandorle, lo zucchero semolato e mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo. Al bollore, eliminate il baccello e unite il pane tagliato a pezzetti. Mescolate per 7-8', spegnete e fate raffreddare.*
FRULLATE *il pane fino a ottenere una crema. Aggiungetevi la frutta candita e i tuorli, infine incorporatevi gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo da budino e versatevi il composto. Infornatelo a bagnomaria a 170 °C per 20'.*
CUOCETE *mela e pere sbucciate e tagliate a pezzi nel succo di mandarino, con un pezzetto di cannella, per 10-15'.*
SPEGNETE, *aggiungete una ventina di lamponi, eliminate la cannella e frullate ottenendo una salsa. Servitela insieme al budino.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***22 ottobre***

1929

RICETTA ORIGINALE

Ecco la ricetta per 6 persone: 2 ettogrammi di mandorle dolci ed un ettogramma di mandorle amare; dopo averle tenute alquanto nell'acqua per sbucciarle con facilità, si pestano nel mortaio sino a ridurle in pasta. Si mette al fuoco un litro di latte inzuccherato con quattro ettogrammi di zucchero vanigliato. Quando il latte comincia a bollire vi si gettano le mandorle pestate più sette ettogrammi di mollica di pane. Si lascia cuocere il tutto avendo cura di rimestare continuamente. Ritirata dal fuoco la casseruola si lascia raffreddare il contenuto e lo si passa al setaccio. Finita questa operazione si uniscono alla pasta ottenuta otto tuorli d'uova e sei chiare sbattute a neve, non dimenticando di aggiungere del cedro e dei frutti canditi tagliati finissimi, ma in poca quantità. Si rimesta il tutto lungamente, infine si prepara una forma di bodino unta internamente, vi si versa il composto e si fa cuocere a bagno-maria coprendo la forma con un coperchio di ferro sul quale si metterà un po' di fuoco. Quando il bodino sarà cotto e rovesciato nel piatto bisognerà versarvi sopra dello zabaione preparato a parte. Il piatto va servito molto caldo.

LA CUCINA ITALIANA
GIORNALE DI GASTRONOMIA PER LE FAMIGLIE E PER I BUONGUSTAI
Programma
La rubrica di Massaia moderna
IL COMITATO DI DEGUSTAZIONE
LE ACCETTAZIONI

In alto, la copertina del primo numero de *La Cucina Italiana*, dicembre 1929. A sinistra, Arnaldo Cipolla.

LO STILE IN TAVOLA
Cucchiaio Mepra.

Fotografia di Archivio Cipolla della Biblioteca Comunale di Como

Che cosa è cambiato

La modifica più evidente consiste nella drastica diminuzione dello zucchero e del pane. Per ridurre il pane in crema, poi, al posto del setaccio abbiamo utilizzato il frullatore, che nel 1929 non esisteva. Per la cottura, abbiamo usato il forno, anziché il fornello con "fuoco sul coperchio di ferro", cioè con le braci. Infine, abbiamo accompagnato il dolce con una salsa di frutta, per non appesantire l'insieme con uno zabaione, nuovamente a base di uova e zucchero.

CENE & EVENTI

Auguri a Scuola

CORSI ED EVENTI DEDICATI A MENU SPECIALI, BUONI REGALO E SCONTI PER **FESTEGGIARE** INSIEME

REGALA UN CORSO DI CUCINA

Acquista on line o presso la segreteria i nostri **Buoni Regalo**. Il destinatario del buono potrà scegliere il corso di cucina o di pasticceria che più gli piace. Validità 6 mesi.

Informazioni www.scuolacucinaitaliana.com

10 DICEMBRE

Aria di festa a Scuola

Per scambiarci tutti insieme gli auguri di Natale, il nostro chef Davide Brovelli ha ideato una cena dal gusto raffinato, che prevede, tra i piatti, una terrina di polpo con maionese acidula, tagliolini alla bottarga e lime... e altre prelibatezze a sorpresa.
Ore 20.30

ADVANCED BOOKING

15 DICEMBRE

CAMBIO VITA APRO UN RISTORANTE

IL CORSO DI CUCINA INTENSIVA

Formula full time (dal 27/01)
Le lezioni si svolgono mattina e pomeriggio, per 3 settimane. Per chi effettua la prenotazione entro il 15 dicembre il prezzo sarà di 2.900 euro anziché 3.200 euro.

Formula weekend (dal 19/02)
Le lezioni si svolgono il venerdì sera e il sabato mattina e pomeriggio per 8 settimane. Per chi effettua la prenotazione entro il 15 dicembre il prezzo sarà di 2.700 euro anziché 2.900 euro.

DAL 1° DICEMBRE

ANTIPASTI PER LE FESTE
tre appuntamenti

Tre lezioni per imparare a preparare antipasti gourmet a tema natalizio, per decorare le vostre tavole e sorprendere gli ospiti con piatti originali e curiosi.
1 e 21 dicembre ore 9.30-12.30
10 dicembre ore 15.00-18.00

4 DICEMBRE

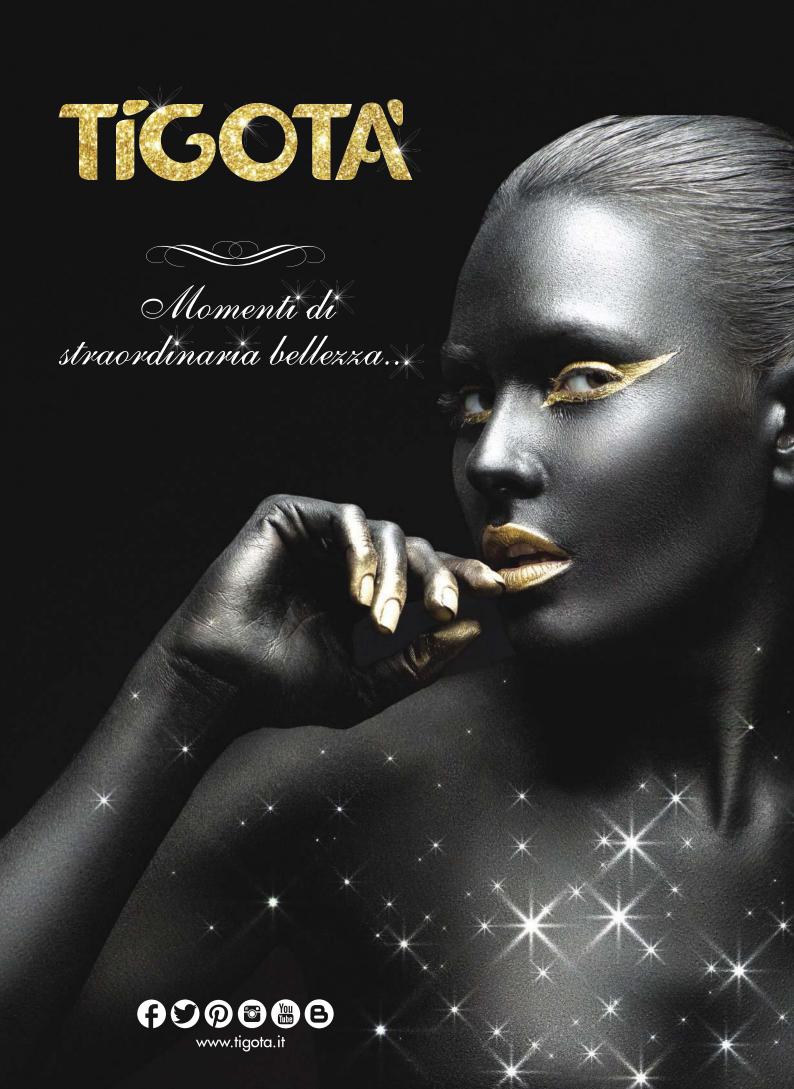
ALTA PASTICCERIA
corso per golosi

Una lezione per imparare a realizzare i classici della pasticceria, per essere pronti a festeggiare le grandi occasioni. In questa lezione, Marquise, Pavlova e Cassata siciliana.
Ore 15.00-18.00

Info e contatti

La Scuola de La Cucina Italiana è in piazza Aspromonte 15 20131 Milano scuola@lacucinaitaliana.it tel. 0249748004

www.scuolacucinaitaliana.it Seguici su:

Fotografie di 123rf, Arch. LCI

Sfide gourmet

A MILANO, SUL LAGO DI COMO E NEI COLLI EUGANEI, TRE EVENTI HANNO VISTO CIMENTARSI CHEF DI **GRANDE PRESTIGIO**

A CURA DI EGIDIO SPALLA

Un finale con le bollicine

Golf & Champagne, squadra vincente. Lo decreta il buon esito della **2ª Pommery Golf Cup** organizzata da Vranken-Pommery con il sostegno di brand dell'eccellenza quali AEG Electrolux, Estée Lauder, laRinascente e Carlo Moretti, e con il supporto mediatico di *La Cucina Italiana, Traveller*, e *AD*, che, come la Casa francese, sono espressioni della cultura, del lusso e del *bien vivre*. Il torneo ha celebrato la sua conclusione con un weekend al **Grand Hotel Tremezzo**, storico luxury hotel sulle rive del lago di Como. L'apoteosi dell'evento è stata la **cena di gala** (*sotto*) preparata dallo chef dell'albergo Osvaldo Presazzi insieme allo chef Riccardo De Prà, membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe: le loro delizie sono state esaltate da una memorabile verticale di Grandi Millesimi di Champagne Pommery.

Anfitrioni
Mimma Posca, ad di Vranken-Pommery Italia, e Ettore Mocchetti, direttore de La Cucina Italiana

Milano: una festa dei sapori a 360 gradi

Corsi di cucina, *show cooking, conversazioni didattiche, degustazioni: ecco i capitoli di "When Food Meets Fashion", evento tenutosi con grande successo a Milano presso* **laRinascente**, *che ha tirato le fila dell'organizzazione. Tre giorni di ghiotte iniziative che hanno coinvolto i* **JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe**.

IN ALTO: *in piedi da destra Alberto Tonizzo, Filippo Saporito, Ettore Mocchetti, Marco Stabile, presidente JRE Italia, José Angel Leyva Espadafor, Emanuele Scarello;* IN BASSO *da destra, Alexander Dressel, presidente JRE Germania, Paolo Donei, Martino Crespi (PR e events manager di JRE), Alberto Faccani. Partner della kermesse AEG, Electrolux, Moët&Chandon, Richard Ginori 1735 e Zwilling J.A. Henckels.*

L'APPETIZER, LO SPUMANTE E IL CUOCO

Per la prima Maeli Chef Cup, nella cornice di Villa dei Vescovi a Luvigliano di Torreglia (PD), 15 cuochi si sono sfidati nella creazione di un appetizer da abbinare al *Moscato Giallo Fior D'Arancio DOCG Maeli spumante dolce*. A essere premiato quale vincitore da Silvia Ferri, property manager di Villa dei Vescovi del Fai, Elisa Dilavanzo, patron di Maeli, e Ettore Mocchetti, presidente di giuria, è stato lo chef Luca Tomasicchio del Tola Rasa di Padova (sotto con Dilavanzo e Mocchetti).

Protagonisti
A "interpretare" il Moscato Giallo Maeli, tra i migliori spumanti al mondo, anche Giuliano Lionello, sotto, ed Enrico Rizzato

Fotografie di Mattia Mionetto, MDACOM

Turchia
HOME OF
TURKISH
COFFEE
goturkey.com
TURKISH
AIRLINES
#HomeOf
Repubblica di Turchia, Ministero della Cultura e del Turismo

L'indice dello chef

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE **L'IMPEGNO E IL TEMPO** DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

Verdure

Legenda
★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti
Senza glutine
Vegetariana
Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

Io, te e... GOURMANT

300 Anni d'esperienza, per i selezionatori d'eccellenze enogastronomiche italiane.

Dieci ragazzi di 30 anni amanti del cibo che mettono insieme le loro competenze e la loro esperienza, 300 anni in totale! Uno spazio in cui i cultori del gusto si incontrano con produttori di nicchia che realizzano in modo artigianale rare delizie enogastronomiche. Un club riservato agli amanti del mangiar bene, a chi sa riconoscere la qualità della buona tavola. Un modo semplice per avere accesso a prodotti di eccellenza, selezionati attentamente da chi conosce bene le migliori materie prime, le tecniche di lavorazione tradizionali, le ricette originali.

Gourmant.com è tutto questo e molto di più. Dall'amore per il cibo e dalla curiosità verso il variegato universo enogastronomico italiano, nasce la prima community di shopping online in Italia dedicata alle eccellenze del gusto. Non solo. I prodotti selezionati sono proposti agli iscritti a prezzi scontati fino al **50%**, nel rispetto della mission aziendale: ***diffondere una cultura del gusto, selezionare solo il meglio e metterlo a disposizione degli appassionati ad un prezzo accessibile.*** Fare la spesa su Gourmant significa essere sicuri di portare a casa qualcosa di veramente speciale: regalatevi una tavola ricca di gusto solo con un click!

*Solo per i lettori de La Cucina Italiana, **Gourmant** ha pensato ad un regalo speciale. Inserisci il codice* **DIECI.LCI** *al momento dell'acquisto sul sito. Avrai uno sconto di **10 €*** sul tuo primo acquisto! Affrettati perché il codice è valido solo fino al 29 febbraio 2016!*

**il buono è valido per un ordine minimo di 60€.*

La Ricetta

CROCCANTE AL PISTACCHIO

Ingredienti:

· 200 g Pistacchi sgusciati

· 230 g Zucchero aromatizzato ai frutti di bosco

Procedimento:

Tritate i pistacchi in modo grossolano con un coltello ben affilato.

Mettete lo zucchero in una casseruola e cuocete a fiamma bassissima senza girare. Quando il composto sarà liquido ed ambrato, aggiungete i pistacchi tritati. Versate immediatamente il composto su un foglio di carta da forno: fate attenzione la temperatura del composto sarà altissima! Stendetelo con una spatola e lasciate raffreddare per qualche minuto.

Tagliate il croccante, ancora tiepido, nelle dimensioni che preferite e fate raffreddare completamente.

Tutte le ricette del 2015

SUGGESTIONI

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE *HANNO COLLABORATO* ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: **WWW.LACUCINAITALIANA.IT**

Alce Nero www.alcenero.com
Alessi www.alessi.com
ASA Selection www.merito.it
Azienda Guidobono Cavalchini www.risobuono.it
Baccarat www.baccarat.it
Ballarini www.ballarini.it
Beppino Occelli www.occelli.it
Bitossi Home www.bitossihome.it
Bonollo www.bonollo.it
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Braun www.braun.com
Brizzolari www.nastribrizzolari.com
Calvisius Caviar www.calvisius.it
Carlo Moretti www.carlomoretti.com
Ceramica Bardelli www.bardelli.it
Città del Sole www.cittadelsole.it
Coltellerie Berti www.coltellerieberti.it
Compagnia dei Caraibi www.compagniadeicaraibi.com
Daycollection in vendita da JVStore www.jannellievolpi.it
De Castelli www.decastelli.it
Dedar www.dedar.com
Electrolux www.electrolux.it
Elo Ceramica www.eloceramica.com
Eridania www.eridania.it
Ferm Living in vendita su www.belnotes.it e www.trend-house.it
Fiorirà un Giardino www.fioriraungiardino.com
Fiskars www.fiskars.it
Fornasetti in vendita su Yoox www.yoox.com
Frantoio Sant'Agata d'Oneglia www.frantoiosantagata.com
Friultrota www.friultrota.com
Galup galup.albedo.it/galup
Giovelab cargocollective.com/giovelab
Herend www.herend.com
Hermès italy.hermes.com
HK Living in vendita da JVStore www.jannellievolpi.it
Hollandsche Waaren in vendita su www.yoox.com
Ikea www.ikea.com
Ila Malù www.ilamalu.com
Ilaria Innocenti www.ilariai.com
Incipit www.incipitlab.com
It4eating www.easyfoodit.com
Kartell www.kartell.com
Kenwood www.kenwoodworld.com
Kiko Ceramica www.kikoceramica.it
KitchenAid www.kitchenaid.it
Le Naturelle www.lenaturelle.it
Le Terre di Jo www.leterredijo.com
Leonardo www.merito.it
Lurpak www.lurpak.com
Maisons du Monde www.maisonsdumonde.com
Marcato www.marcato.it
Marinoni www.peltro.com
Mauviel 1830 www.mauviel.it
Maxwell & Williams www.maxwellandwilliams.it
Mepra www.mepra.it
Microplane home.microplaneintl.com
Molino Grassi www.molinograssi.it
Moneta www.moneta.it
MV100% Ceramics www.mv-ceramicsdesign.it
Nino Castiglione www.ninocastiglione.it
Norwegian Seafood Council en.seafood.no
Nya Nordiska www.nya.com
Oregon Scientific store.oregonscientific.com
Paneangeli www.paneangeli.it
Paola C. www.paolac.com
Paola Paronetto www.paolaparonetto.com
Peck www.peck.it
Pellini www.pellinicaffe.com
Produttori Colterenzio Soc. Agr. Coop. www.colterenzio.it
Ramazzotti www.ramazzotti.it
Riedel Crystal www.riedel.com
Risoli www.risoli.com
Roner Distillerie S.p.a www.roner.com
S.Martino www.ilovesanmartino.it
Scandola Marmi www.scandolamarmi.it
Shiseido in vendita presso Excelsior Hotel Gallia Milano www.excelsiorhotelgallia.com
Silikomart shop.silikomart.com
Smeg www.smeg.it
Stamperia Bertozzi www.stamperiabertozzi.it
Tescoma www.tescomaonline.com
Tessilarte www.tessilarte.com
Vergnano www.caffevergnano.com
Victorinox www.victorinox.com
Villeroy&Boch www.villeroy-boch.it
Viridea www.viridea.it
Wald www.wald.it
Weck www.weckonline.com
Wedgwood www.wedgwood.eu
WMF www.wmf.com
Zafferano Srl www.zafferanoitalia.com
Zaini www.zainispa.it
Zara Home www.zarahome.com
Zwilling J.A. Henckels www2.zwilling.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
* *il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	49	€ 156,00	€ 222,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI
Senior Vice President Business Development and Monetization MICHELE RIDOLFO
Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: Condé Nast
Chairman: S.I. Newhouse, Jr.
CEO: Charles H. Townsend
President: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Nicholas Coleridge
Vice Presidents: Giampaolo Grandi, James Woolhouse, Moritz von Laffert, Elizabeth Schimel
Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
President, Asia-Pacific: James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina Dobrotvorskaya
Director of Planning: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan
Condé Nast Global Development Executive Director: Jamie Bill

The Condé Nast Group of Brands includes:

US
Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Details, Allure, Architectural Digest, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Condé Nast Entertainment, The Scene

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, Vogue Travel in France, GQ Le Manuel du Style

Italy
Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Gioiello, Vogue Sposa, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory, La Cucina Italiana, CNLive

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ

Russia:
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Condé Nast Traveller, Allure

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, Vogue Collections, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Vogue Girl, Allure, W, GQ Style, Style.co.kr
Middle East: Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai
Poland: Glamour
Portugal: Vogue, GQ
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style
The Netherlands: Glamour, Vogue
Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
Turkey: Vogue, GQ, Condé Nast Traveller
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

DELICATA SELVAGGINA

SPECIALITÀ D'AUTORE

Una cuoca d'eccezione ha cucinato per noi grandi piatti con fagiano, capriolo, lepre, pernice e cinghiale

NON PERDETE IL NUMERO DI

gennaio

PRIMA E DOPO CENA

Un aperitivo con un tocco amaro che stuzzica l'appetito e un dolce cocktail after dinner al profumo di mandorla

ORTO D'INVERNO

Torte salate, sformati e altre novità per chi ama le verdure

ARANCE E SALUTE A TAVOLA

In collaborazione con AIRC un menu per stare bene mangiando bene

Forno SF750

Manufatto creato in collaborazione con
il Maestro Fabbro Ferraio Giancarlo Candeago, in Cortina.

www.smeg.it